

Sobremesas Bolos

Bolachas de Natal NESTUM Mel

25 min. Fácil Económico 12 doses

Ingredientes

100 g de NESTUM Mel com Cereais Integrais
150 g de farinha de trigo
80 g de açúcar amarelo
100 g de manteiga
1 ovo
PARA O GLACÊ
1 clara de ovo
200 g de açúcar em pó

Informação nutricional

Energia	233,0 kcal	12%*
Proteínas	2,2 g	4%*
Lípidos	7,5 g	11%*
Hidratos de Carbono	39,2 g	15%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Junta todos os sólidos e mistura;
2. Acrescenta a manteiga à temperatura ambiente e o ovo;
3. Amassa bem e deixa repousar por 30 minutos;
4. Faz pequenas bolinhas achatadas ou estende a massa e corta com formas natalícias.
5. Se te apetecer podes ainda decorar com um glacê.

6 Para fazer o glacê bate em castelo 1 clara e junta 200 g de açúcar em pó.

7 Coloca a mistura num saco de pasteleiro e decora