



Sobremesas Bolos

## Bolachas de Natal de Iogurte e Leite Condensado

🕒 30 min. 🍳 Fácil 💰 Económico 🍴 12 doses

### Ingredientes

185 g g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
1 iogurte Iogurte LONGA VIDA Natural  
1 gema de ovo  
175 g de manteiga à temperatura ambiente  
375 g de farinha

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	284,0 kcal	14%*
<b>Proteínas</b>	5,0 g	10%*
<b>Lípidos</b>	14,5 g	21%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	32,8 g	13%*

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

### Preparação

- 1 Coloca a farinha em forma de um vulcão e no centro coloca o resto dos ingredientes.
- 2 Amassa somente até quando a massa esteja ligada. Faz uma bola, envolve em papel aderente e deixa repousar no frigorífico por cerca de 1 hora.
- 3 Coloca a massa entre dois papéis de forno e com um rolo de massa estica-a.
- 4 Corta as bolachas com as forminhas e coloca-as num tabuleiro de forno forrado.
- 5 Leva ao forno pré-aquecido a 170° cerca de 18-20 minutos até dourarem levemente.
- 6 Deixa-as arrefecer e decora-as com chocolate e toppings coloridos.
- 7 Opcional: podes adicionar à massa uma colher de chá de baunilha e canela em pó.