



Sobremesas Chocolate

## Bolachas de Manteiga com Três Chocolates

🕒 60 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 10 doses

### Ingredientes

350 g de farinha  
125 g de açúcar  
1 ovo M  
2 c. de chá de extrato de baunilha  
perlas de bolos com cores comestíveis para decorar q.b.  
100 g de Chocolate Branco MILKYBAR  
100 g de Chocolate de Leite EXTRAFINO  
100 g de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 70%  
125 g de manteiga sem sal à temperatura ambiente

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	443,2 kcal	22%*
<b>Proteínas</b>	6,3 g	13%*
<b>Lípidos</b>	21,8 g	31%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	54,6 g	21%*

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

## Preparação

- 1** Bolachas: Pré-aquece o forno a 170°C.
- 2** Bate a manteiga e o açúcar até obter uma massa cremosa.
- 3** Adiciona o ovo e continua a bater. Adiciona o extrato de baunilha e a farinha peneirada pouco a pouco.
- 4** Mistura tudo muito bem até obteres uma massa que não fique colocada nas mãos. Faz uma bola e divide em duas partes.
- 5** Coloca a massa entre duas folhas de papel vegetal e estende-a com a ajuda de um rolo de cozinha, de modo a ficar com 0,5 cm de espessura. Repete o processo para a outra metade.
- 6** Reserva no frigorífico no mínimo 30 minutos, podes até deixar durante a noite.
- 7** Corta as bolachas com as forminhas de Natal e coloca-as num tabuleiro de forno forrado com papel vegetal.
- 8** Leva ao forno durante 10 a 12 minutos até dourarem levemente.
- 9** Retira do forno e deixa arrefecer.
- 10** Repete o processo, se necessário, com o excedente de massa, até terminar por completo.
- 11** Derrete os três chocolates em separado no micro-ondas ou em banho-maria.
- 12** Mergulha as bolachas no chocolate derretido até metade. Decora a gosto com as perolas para bolos antes de o chocolate solidificar.