



Sobremesas

Receitas com Leite Condensado

## Bolachas Recheadas com Doce de Leite

🕒 25 min.

👤 Médio

💰 Económico

🍴 18 doses

### Ingredientes

#### PARA O RECHEIO:

1 lata de Leite Condensado Magro Cozido NESTLÉ  
1 chávena de nozes picadas

#### PARA AS BOLACHAS:

250 g de manteiga à temperatura ambiente  
1 lata de Leite Condensado Magro NESTLÉ  
1 ovo  
1 c. de sopa de essência de baunilha  
2,5 chávenas de farinha  
1 c. de chá de fermento em pó

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 248,8 kcal | 12%* |
| <b>Proteínas</b>           | 4,8 g      | 10%* |
| <b>Lípidos</b>             | 13,8 g     | 20%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 26,3 g     | 10%* |

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

### Preparação

- 1 Para o recheio: Aquecer o Leite Condensado Magro Cozido NESTLÉ em lume brando e, quando levantar fervura, adicionar as nozes picadas, misturar até que se incorporem (mexer sempre para que não se pegue). Retirar do lume e reservar.
- 2 Para as bolachas: Derreter a manteiga; adicionar o Leite Condensado Magro NESTLÉ, o ovo, a essência de baunilha e a farinha com o fermento em pó, previamente peneirada. Levar ao frigorífico durante 40 minutos. Esticar a massa sobre uma superfície enfarinhada e cortar com uma forminha para bolachas.
- 3 Pré-aquecer o forno a 180°C e colocar as bolachas, ligeiramente afastadas, num tabuleiro untado e polvilhado com farinha, durante 20 minutos ou até que as orlas estejam douradas. Retirar do forno e deixar arrefecer.
- 4 Colocar um pouco de recheio numa das bolachas, cobrir com outra bolacha para formar uma sanduíche, polvilhar com açúcar glacé e servir.