



Sobremesas Bolos

## Bolachas com Doce de Leite

🕒 50 min.

👤 Médio

💰 Económico

🍴 30 doses

### Ingredientes

#### PARA A BOLACHA:

400 g de farinha de trigo  
240 g farinha de amido de milho  
100 g de manteiga  
2 ovos  
1 c. de chá de fermento

#### PARA O RECHEIO:

1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ  
50 ml de Natas Longa Vida

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	150,8 kcal	8%*
<b>Proteínas</b>	2,8 g	6%*
<b>Lípidos</b>	4,3 g	6%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	24,0 g	9%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aquecer o forno a 170°C e preparar um tabuleiro grande com papel vegetal.
- 2 Juntar todos os ingrediente para a bolacha, e amassar bem até que fique homogénea.
- 3 Cortar as bolachas com um cortador redondo. Levar ao forno.
- 4 Fazer o recheio numa caçarola em lume brando, juntar o Leite Condensado Cozido NESTLÉ e as Natas Longa Vida. Misturar sem parar até atingir o ponto estrada.
- 5 Recheiar as bolachas.