



Sobremesas Receitas de bolos

Bolachas Recheadas 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

| | | |
|----------------------------|------------|-----|
| Energia | 150,8 kcal | 8%* |
| Proteínas | 2,8 g | 6%* |
| Lípidos | 4,3 g | 6%* |
| Hidratos de Carbono | 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.