



Sobremesas

## Bolachas de Manteiga

🕒 45 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

125 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
1 ovo M  
125 g de manteiga à temperatura ambiente  
225 g de farinha  
1 pitada de sal

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	223,8 kcal	11%*
<b>Proteínas</b>	3,9 g	8%*
<b>Lípidos</b>	12,2 g	17%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	24,1 g	9%*

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

### Preparação

- 1 Bater a manteiga com o leite condensado tradicional NESTLÉ até obter uma mistura cremosa.
- 2 Adicionar o ovo ligeiramente batido e continuar a bater.
- 3 Adicionar uma pitada de sal e farinha, pouco a pouco, e mexer com movimentos suaves e envolventes.
- 4 Amassar o suficiente até obter uma massa integrada.
- 5 Colocar a massa entre duas folhas de papel manteiga e com a ajuda de um rolo de cozinha estender a massa até obter uma espessura de aproximadamente 0,5 cm. Reservar no frigorífico por aproximadamente duas horas.
- 6 Pré-aquecer o forno a 170°C.

- 7** Colocar a massa com o papel manteiga num tabuleiro. Cortar as bolachas com a ajuda de formas para bolachas ou com uma faca. Retirar o excesso de massa. Com a massa que sobrar repetir o processo de modo a aproveitar o máximo. Caso a massa deixe de estar refrigerada, voltar a colocar no frigorífico para que as bolachas mantenham bem a sua forma.
- 8** Levar ao forno por 13 a 15 minutos até que as bordas comecem a dourar.
- 9** Retirar as bolachas do forno e deixar arrefecer por 5 minutos no tabuleiro. Com ajuda de uma espátula retirar todas as bolachas para um prato ou grelha de modo a arrefecerem por completo.
- 10** Deixar o tabuleiro arrefecer por completo caso coloque mais bolachas.