



Sobremesas Ocasões Especiais

## Bolachas Recheadas com Caramelo Halloween

🕒 25 min.

👉 Fácil

€ Económico

✂ 18 doses

### Ingredientes

250 g de manteiga

100 g de açúcar

1 c. de chá de baunilha em pó

280 g de farinha

397 g de Leite Condensado Cozido NESTLÉ

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	253,4 kcal	13%*
<b>Proteínas</b>	3,0 g	6%*
<b>Lípidos</b>	13,2 g	19%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	30,2 g	12%*

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

### Preparação

1 Pré-aquecer o forno a 180°C.

- 2 Bater a manteiga, o açúcar e a baunilha em pó até obter uma mistura cremosa. Adicionar a farinha e misturar com movimentos suaves e envolventes. Reservar no frigorífico por 10 minutos.
- 3 Estender a massa sobre uma superfície polvilhada com farinha. Com a ajuda de formas ou com uma faca, cortar a massa em forma de abóboras certificando-se que tem todas a mesma dimensão e que são número par. Não esquecer de cortar os olhos e a boca nas bolachas.
- 4 Colocar as bolachas num tabuleiro próprio para o forno e forrado com papel manteiga. Levar ao forno por 12 a 15 minutos até dourar levemente as bordas. Retirar do forno e deixar arrefecer.
- 5 Recheiar as bolachas com leite condensado cozido NESTLÉ e servir!