

Sobremesas Ocasiões Especiais

Bolachas Recheadas com Caramelo Halloween

25 min. Fácil Económico 18 doses

Ingredientes

250 g de manteiga
100 g de açucar
1 c. de chá de baunilha em pó
280 g de farinha
397 g de Leite Condensado Cozido NESTLÉ

Informação nutricional

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

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

Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 180ºC.
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 frigorifico 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. Rechear as bolachas com leite condensado cozido NESTLÉ e servir!