



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

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| 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 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 Rechear as bolachas com leite condensado cozido NESTLÉ e servir!