Sobremesas Bolos

Bolachas 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 170ºC 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. Rechear as bolachas.