Sobremesas Ocasiões Especiais

Bolachas de Halloween

82 min. Médio Económico 25 doses

Ingredientes

50 g de chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% Cacau
250 g de farinha
150 g de manteiga
45 g de açúcar mascavado
25 g de KITKAT POPS chocolate de leite
1 ovo
1 pitada de sal
pasta de açúcar branca

Informação nutricional

Energia	100,3 kcal	5%*
Proteínas	1,4 g	3%*
Lípidos	5,9 g	8%*
Hidratos de Carbono	10,1 g	4%*

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

Preparação

1. Numa tigela bater a manteiga e o açúcar mascavado até obter uma mistura cremosa. Adicionar o ovo e misturar muito bem.
2. Adicionar a farinha e o sal e misturar muito bem até obter uma massa homogénea. Reservar a massa por 30 minutos no frigorifico.
3. Pré-aquecer o forno a 180ºC.
4. Com as mãos, formar 25 bolinhas de massa e colocar num tabuleiro coberto com papel manteiga. Levar ao forno por 10 minutos.
5. Retirar as bolachas do forno e fazer um furo no centro da bolachas, com a ajuda das costas de uma colher de chá. Levar ao forno novamente por mais 10 minutos. Retirar as bolachas do forno e deixar arrefecer completamente.

6 Formar 50 pequenas bolas com a pasta de açúcar e colar duas delas em cada bola de KITKAT POPS para formar os olhos das aranhas. Colocar pequenos pedacinho de chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% no centro das bolinhas de pasta de açúcar para finalizar os olhos.

7 Derreter o chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau em banho-maria. Colocar um pouco de chocolate derretido na cavidade de cada bolacha e desenhar as 8 pernas da aranha nas bordas das bolachas. Colocar uma cabeça de aranha no centro de cada bolacha e deixar arrefecer antes de servir.