Lanches Bolachas

Bolachas recheadas de Chocolate

50 min. Fácil Económico 14 doses

Ingredientes

200 g > 1 Tablete de Culinária NESTLÉ SOBREMESAS 44% Cacau (75 g para recheio e 125 g para as bolachas)

75 ml de natas LONGA VIDA

1 c. de chá de extrato de baunilha

150 g de manteiga em temperatura ambiente

1 ovo

150 g de açúcar mascavado

50 g de açúcar

sal q. b.

1 c. de chá rasa de sobremesa de bicarbonato de sódio

300 g de farinha

Informação nutricional

Energia	309,8 kcal	15%*
Proteínas	3,6 g	7%*
Lípidos	13,6 g	19%*
Hidratos de Carbono	40,1 g	15%*

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

Preparação

1. RECHEIO: Coloque o creme de leite para aquecer numa panela e leve a ferver.
2. Despeje 75 g de chocolate picado e mexa para derreter. Deixe arrefecer à temperatura ambiente e leve a refrigerar durante pelo menos duas horas (poderá também levar um pouco ao congelador para acelerar o processo).
3. BOLACHAS: Pique 125 g de chocolate e reserve.
4.

Bata a manteiga com os dois açúcares. Adicione o ovo e a essência de baunilha e bata. Adicione o sal, o bicarbonato e a farinha peneirada. Misture até que os ingredientes estejam bem envolvidos.

5. Adicione o chocolate picado (reservando alguns pedaços) e misture.
6. Leve ao frigorífico durante cerca de 30 min.
7. Forme 14 bolas e alise com as mãos. Com uma colher coloque porções do recheio no centro de cada bolinha.
8. Forme novamente as bolinhas e alise um pouco. Espalhe as raspas de chocolate reservadas.
9. Leve ao frigoríficos durante pelo menos 2 horas até a massa ficar bem dura.
10. Pré-aqueça o forno a 170º C.
11. Coloque as bolachas num tabuleiro com papel vegetal devidamente separadas, uma vez que irão crescer durante a cozedura.
12. Cozinhe durante cerca de 16 min.
13. Retire do forno e deixe arrefecer durante cerca de 5 min. Transfira para uma taça depois de arrefecerem.