



Sobremesas

Receitas com Leite Condensado

Bolachas com Doce de Morango

🕒 30 min.

👉 Fácil

👤 Económico

🍴 20 doses

Ingredientes

1 lata Leite Condensado Tradicional NESTLÉ?
225 g de manteiga
225 g de açúcar
360 g de farinha
3 c. de sopa de doce de morango
10 g de açúcar em pó

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 260,3 kcal | 13%* |
| Proteínas | 3,4 g | 7%* |
| Lípidos | 11,0 g | 16%* |
| Hidratos de Carbono | 36,7 g | 14%* |

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

Preparação

- 1 Numa tigela junta a manteiga, o açúcar, a farinha e o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ e mistura até obter uma massa macia. Enrola a massa em forma de bola e embrulha com película aderente. Coloca a massa no frigorífico durante 30 minutos até ficar firme.
- 2 Pré aquece o forno a 180°C.
- 3 Retira a massa do frigorífico e enrola sobre uma superfície enfarinhada até ficar espessa. Recorta círculos usando a forma redonda e coloca sobre um tabuleiro forrado. Quando todos os círculos forem cortados, utiliza a pequena forma em forma de coração para remover o centro das bolachas, que serão a parte de cima das mesmas.
- 4 Coloca no forno e cozer durante 10 minutos ou até ficarem douradas. Retira do forno e deixa arrefecer.
- 5 Separa as bases e partes de cima das bolachas e polvinha o açúcar em pó nestas últimas. Coloca uma camada fina de doce de morango nas bases e une a bolacha com as partes de cima.