



Bolachas de especiarias com Nutella®



Um sabor divino e com um toque de especiarias

As bolachas de especiarias ficam sempre bem na mesa de Natal. É uma bonita tradição e um momento de diversão e partilha entre crianças e adultos. Põe as mãos na massa e faz estes bonequinhos deliciosos!

Quando estiverem prontos, barra-os com Nutella para os unir. Bom proveito!

Ingredientes

- 60 g de manteiga amolecida
- 50 g de açúcar mascavado
- 60 g de mel
- 1 gema de ovo
- 190 g de farinha
- 2 g de mistura de especiarias para bolachas
- 2,5 g de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 120 g de Nutella®
- 50 g de açúcar inglês
- 1 colher de sopa de sumo de limão





Passo 1

- Pré-aqueça o forno a 160 °C e coloque o tabuleiro para o forno na prateleira do meio.
- Numa tigela, misture a manteiga com o açúcar e o mel e, depois, adicione a gema de ovo.
- Numa segunda tigela, misture a farinha, as especiarias e o fermento em pó.
- Deite a mistura de farinha para a primeira tigela e amasse durante 1 minuto.
- Cubra com película aderente e guarde no frigorífico durante 1 hora.



Passo 2

- Numa folha de papel vegetal, com a ajuda de um rolo, enrole a massa até obter uma espessura de 4 mm.



Passo 3

- Corte as bolachas usando um molde com forma de boneco (também se pode utilizar um copo ou qualquer outro molde pequeno).
- Coloque as bolachas num tabuleiro para o forno, em cima de papel vegetal, e coza durante 8-9 minutos ou até ficarem douradas. Deixe arrefecer no tabuleiro durante 15 minutos.





Passo 4

- Barre uma bolacha com 6 g de Nutella® e una-a a outra bolacha para formar um boneco.
- Para fazer a cobertura, misture o açúcar inglês com o sumo de limão, meia colher de chá de cada vez, até obter uma pasta macia. Depois, coloque-a numa manga de pasteleiro. Decore cada uma das bolachas com a cobertura.

