

# Biscoito Frollini com Nutella®

Médio

2 h 30 min



## INGREDIENTES

### PARA 10 PORÇÕES

150g de manteiga em temperatura ambiente

75g de açúcar de confeiteiro

150g de farinha de trigo

3 gemas de ovo cozidas

75g de amido de milho

1 fava de baunilha

uma pitada de sal

Nutella®

## PASSO A PASSO



1

Recomenda-se iniciar a massa na noite anterior.  
Cozinhe as gemas e deixe-as esfriar. Depois peneire em um pequeno recipiente.  
Em uma tigela separada, peneire o açúcar de confeiteiro com a farinha e o amido.



2

Corte a fava de baunilha ao meio e com uma colher pequena raspe as sementes.  
Amasse a manteiga e misture todos os ingredientes, a fim de obter uma mistura homogênea



3

Com uma faca, divida a massa em 2 partes e abra-a em cima de um papel manteiga até uma espessura fina, de 5 mm.  
Cubra as 2 camadas e deixe descansar na geladeira por algumas horas (idealmente a noite toda).



**4**

Retire as 2 camadas da geladeira. Com um molde de biscoitos, corte 1 parte da massa para ser a parte inferior do biscoito.

Com o mesmo molde, corte os biscoitos da 2ª camada para formar a parte superior dos biscoitos.

Se você tiver cortadores de biscoitos, use-os para fazer uma decoração na parte superior de cada biscoito.

Coloque os biscoitos em uma assadeira forrada com papel manteiga e asse no rack médio do forno a 180°C por cerca de 8-10 minutos.

Deixe os biscoitos ainda no forno.



**5**

Encha um saco de confeiteiro com Nutella®, espalhe-a nos biscoitos inferiores e cubra-os com os biscoitos decorados. (considere até 15g de Nutella® para cada biscoito). Polvilhe açúcar de confeiteiro por cima.