

# Sanduíche de Biscoito de Natal com Nutella<sup>®</sup>

Fácil

1 h 30 min



## INGREDIENTES

### PARA 14 PORÇÕES

140g de açúcar de confeiteiro

260g de manteiga a temperatura ambiente

2 gemas de ovo

440g de farinha de trigo

Nutella<sup>®</sup>

## PASSO A PASSO



- 1 | Misture todos os ingredientes em uma tigela, com exceção da Nutella, até que a massa fique homogênea...



- 2 | Cubra a tigela com um filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos.



- 3 | Abra a massa sobre uma folha de papel manteiga até uma espessura fininha, perto de 4mm.

**4**

Corte a massa com um cortador para biscoitos redondo ou o que você tiver em casa!

Polvilhe farinha no carimbo de biscoito e retire o excesso.

Em seguida, pressione os carimbos para marcar seus biscoitos, certificando-se de que os contornos dos biscoitos saiam (não pressione com muita força para a massa não grudar no carimbo).

**5**

Pré-aqueça o forno a 180 °C.

Usando uma assadeira forrada com papel manteiga, asse os biscoitos por 12-15 minutos.

Retire do forno e deixe esfriar.

Em seguida, espalhe 15g de Nutella® em metade dos biscoitos e monte com o restante dos biscoitos.

**Compartilhe essa receita com  
#nutellawithlove**

Não existe nada mais gostoso que aproveitar uma ocasião em família do que com Biscoitos com Nutella®!