

Sanduíche de Biscoito de Natal com Nutella[®]

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[®]

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®!