

RECEITA

Bolinhos com Nutella®

Médio

4 Porções

40 min



INGREDIENTES

PARA 4 PORÇÕES

225 g de Farinha de trigo

25 g Manteiga

55 g de Açúcar

150 ml de Leite

Sal a gosto

80 g Nutella® (20 g/porção)



Para preparar esta deliciosa receita, 20 g de Nutella® por pessoa é suficiente para apreciar todo o seu sabor!

PASSO A PASSO

**1**

Peneire a farinha junto com o fermento em pó e, em seguida, despeje toda essa mistura em superfície limpa para preparar a massa. Adicione uma pitada de sal e a manteiga amolecida cortada em pedaços. Mexa rapidamente, depois adicione gradualmente o leite e continue mexendo até que você tenha uma massa homogênea e bastante macia.

**2**

Enrole como rolo até uma espessura de aproximadamente 2 cm e corte-o em vários discos de 4cm de diâmetro. Junte as sobras e repita o procedimento para usar toda a massa. Coloque os bolinhos em uma assadeira coberta com papel manteiga levemente untado e pincele-os com leite. Por fim, asse em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 15 minutos.

**3**

Deixe esfriar, depois divida ao meio e espalhe com Nutella® antes de servir.

A comida em forma de animação. Compartilhe a receita com a hashtag #receitanutella

Bolinhos, que podem ser doces ou salgados, sempre foram o companheiro perfeito para o chá da tarde inglês. Experimente-os nesta incrível receita doce para **bolinhos com Nutella®**.