

# Bolachas recheadas com Nutella®

Média

2 h 40 min



## INGREDIENTES

### PARA 10 PORÇÕES

150 g de manteiga amolecida

75 g de açúcar

150 g de farinha

3 gemas de ovo cozido

75 g de amido de batata ou milho

1 vagem de baunilha

1 pitada de sal

150 g de Nutella®

## INSTRUÇÕES



1

Coze os ovos. Deixa-os arrefecer e, depois, rala-os.

Numa tigela à parte, mistura o açúcar, a farinha e o amido.



2

Corta a vagem de baunilha longitudinalmente com uma faca e retira as sementes.

Amassa a manteiga amolecida com o açúcar, a farinha, o amido, as gemas de ovo raladas, as sementes de baunilha e o sal de maneira a obter uma mistura homogénea, mas sem amassares demasiado.



3

Com uma faca, divide a massa em duas partes e estende cada uma delas numa folha de papel vegetal, até obteres uma espessura de 5 mm.

Cobre as duas camadas e deixa-as repousar no frigorífico durante algumas horas (de preferência, toda a noite).

**4**

Retira as duas camadas do forno.

Com um molde circular de 7 cm, corte bolachas de uma das camadas para formar a parte de baixo das bolachas.

Com o mesmo molde, corta bolachas da segunda camada para formar a parte de cima das bolachas.

Com um molde com formas natalícias, corta cada parte superior da bolacha obtida da segunda camada de maneira a fazer um orifício central.

Coloca as bolachas num tabuleiro para o forno em cima de papel vegetal e coze no forno a 180 °C na prateleira do meio durante 8-10 minutos.

Deixa as bolachas arrefecer fora do forno.



**5**

Enche uma manga de pasteiro com Nutella®, recheia as bolachas sem o orifício e cobre-as com as bolachas com orifício, deixando que a Nutella® sobressaia ligeiramente do orifício central (usa cerca de 15 g de Nutella® para cada bolacha).

Polvilha com açúcar por cima.



**Apresentação final**