

Sanduíche de bolacha com especiarias e Nutella®

Fácil

1 h 20 min



INGREDIENTES

PARA 20 PORÇÕES

170 g de farinha

55 g de açúcar granulado

100 g de manteiga amolecida

1 pitada de sal

3/4 de colher de chá (1,5 g) de mistura de especiarias para bolachas

100 g de Nutella®

INSTRUÇÕES



- 1** | Numa tigela, mistura todos os ingredientes, exceto a Nutella®, e amassa durante 1-2 minutos até a massa se tornar maleável.



- 2** | Estende a massa entre 2 folhas de papel vegetal até obter uma espessura de 4 mm.



- 3** | Usa um molde para fazer bolachas ou qualquer outra pequena forma feita por ti numa folha de cartão, que poderás usar como estêncil.

Leva ao frigorífico durante 30 minutos.

4

Pré-aquece o forno a 160 °C e coloca a grelha do forno na prateleira do meio.

Coloca as bolachas num tabuleiro para o forno em cima de papel vegetal. Coze durante 10-11 minutos. Retira do forno e deixa arrefecer as bolachas no tabuleiro.

Enche uma manga de pasteiro com um bico pequeno (cerca de 2 mm) com Nutella[®], e coloca 5 g de Nutella[®] em metade das bolachas e une-as às outras metades.

Se desejares, decora as tuas sanduíches com Nutella[®].



Apresentação final