

Bolachas escocesas de amêndoa com Nutella®

Fácil

3 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 30 PORÇÕES

250 g de manteiga fria cortada em cubos

125 g de açúcar

300 g de farinha de pastelaria

125 g de amêndoas em pó

5 g de sal

150 g de Nutella®

Pérolas de açúcar, para decorar

INSTRUÇÕES

**1**

Peneira a farinha de pastelaria e o açúcar.

Adiciona as amêndoas em pó e o sal.

Junta a manteiga e mistura sem deixar de mexer.

**2**

Estende a massa em cima de uma folha de papel vegetal até obter uma espessura de 1/2 cm.

Cobre com película aderente e guarda no frigorífico durante 2 horas.

**3**

Corta a massa com moldes natalícios (árvores de Natal, bonecos de neve, estrelas, bolas, etc.).

Coloca num tabuleiro para o forno em cima de papel vegetal e coze no forno a 180 °C na prateleira do meio até as bolachas adquirirem uma cor castanha dourada (cerca de 15 minutos).

**4**

Retira do forno, deixa as bolachas arrefecer.

Depois, com uma manga de pasteleiro, decora cada bolacha com 5 g de Nutella®. Se quiseres, poderás adicionar algumas pérolas de açúcar.

Apresentação final