

Línguas de gato de Natal Nutella®

Média

45 min



INGREDIENTES

PARA 10 PORÇÕES

25 g de manteiga (à temperatura ambiente)

12 g de açúcar granulado

1 clara de ovo

30 g de farinha peneirada

60 g de Nutella®

INSTRUÇÕES



1

Pré-aqueça o forno a 200 °C.

Numa tigela, bata a manteiga à temperatura ambiente com açúcar.

Depois, junte a farinha peneirada e a clara de ovo, misturando com uma espátula.



2

Coloque um estêncil (negativo) num tabuleiro para o forno, em cima de papel vegetal, e encha com a massa.



3

Levante o estêncil.

Coloque novamente o estêncil no tabuleiro e repita.

Coza durante 3-4 minutos na prateleira do meio.

**4**

Deixe arrefecer.

Com a ajuda de uma manga de pasteleiro, coloque 3 g de Nutella® em cima de uma bolacha, cubra com outra bolacha e pressione levemente. Repita o processo para todas as bolachas.

Sirva imediatamente para desfrutar do seu melhor sabor.

Apresentação final