

# Bolachas dupla sensação com Nutella®

Média

4 h 0 min



## INGREDIENTES

### PARA 20 PORÇÕES

150 g de Nutella®

pérolas de açúcar, para decorar

#### Para o pão de ló de avelã:

5 gemas de ovo

3 ovos

150 g de açúcar granulado

50 g de amido de batata ou milho

50 g de farinha de pastelaria

100 g de farinha de avelã

50 g de manteiga

1 vagem de baunilha

1 pitada de sal

#### Para os biscoitos de avelã:

90 g de farinha de pastelaria

35 g de farinha de avelã

75 g de manteiga

50 g de açúcar

1 gema de ovo

1 pitada de sal

avelãs picadas

1 ovo batido, para pincelar os biscoitos

# INSTRUÇÕES



1

## Para os biscoitos de avelã:

Misture todos os ingredientes.

Estenda a massa entre 2 folhas de papel vegetal.

Leve ao frigorífico durante 2 horas.



2

## Enquanto espera que a massa quebrada para os biscoitos de avelã repouse, pode começar a elaborar o pão de ló de avelã:

Corte a vagem de baunilha longitudinalmente com uma faca e retire as sementes.

Misture as 5 gemas de ovos com os 3 ovos inteiros, o açúcar, o sal e as sementes de baunilha.

Numa tigela à parte, misture a farinha de pastelaria e o amido e, depois, adicione a farinha de avelã.

Junte cuidadosamente a mistura de ovos.

**3**

Derreta a manteiga.

Comece por adicionar pouco a pouco a manteiga à mistura de farinha e ovos e, depois, adicione-a toda.

**4**

Coloque a mistura para o pão de ló num tabuleiro para o forno ou numa forma para bolos previamente untada com gordura.

Coza a 180 °C durante cerca de 15 minutos.

**5**

Retire o pão de ló do forno e deixe arrefecer. Quando tiver arrefecido, corte em quadrados de 4,5 cm x 4,5 cm.

**6**

Retire a massa para os biscoitos de avelã do frigorífico e use um molde para fazer estrelas.

**7**

Pincele as estrelas com o ovo batido.

Polvilhe com as avelãs picadas.

Coza a 180 °C durante cerca de 8-9 minutos.

**8**

Cubra cada pedacinho de pão de ló com um biscoito em forma de estrela, colocando 7 g de Nutella® no meio, para unir as duas partes. Repita o procedimento para as restantes bolachas.

Decore cada estrela com uma gota de Nutella® e pérolas de açúcar.

## Apresentação final