

Bolachas de especiarias Speculoos com Nutella®

Média

12 h 30 min



INGREDIENTES

PARA 25 PORÇÕES

300 g de farinha

200 g de manteiga derretida

1 ovo

250 g de açúcar mascavado

150 g de Nutella®

1 colher de chá de canela em pó

1/2 colher de chá de cravinho em pó

1/2 colher de chá de noz moscada em pó

1 colher de chá de fermento

1 pitada de sal

pérolas douradas, para decorar

INSTRUÇÕES



1

Recomendamos que leve a cabo este passo na noite anterior.

Numa tigela, peneire a farinha com uma pitada de sal e uma colher de chá de fermento.

Noutra tigela, misture a manteiga derretida com o ovo e o açúcar mascavado, usando uma colher. Adicione as especiarias e misture todos os ingredientes.



2

Junte a mistura à farinha e má mexendo até todos os ingredientes estarem bem misturados.

Faça uma bola com esta massa e deixe repousar durante 12 horas no frigorífico, coberta com película aderente (recomendamos deixar a massa repousar durante toda a noite).



3

No dia seguinte, pré-aqueça o forno a 180 °C.

Estenda a massa com um rolo até obter uma folha fina de 3 mm.

**4**

Usando moldes de formas diferentes, corte a massa em 25 bolachas de aproximadamente 7 g cada uma.

À medida que as for fazendo, coloque-as num tabuleiro para o forno em cima de uma folha de papel vegetal.

Coza as bolachas durante 12 minutos na prateleira do meio. As bolachas devem ficar macias.

Retire do forno e deixe arrefecer.

5

Com uma colher, barre os biscoitos com 6 g de Nutella®

Decore com as pérolas douradas.



Apresentação final