

# Bolachas de especiarias com Nutella®

Média

2 h 10 min



## INGREDIENTES

### PARA 20 PORÇÕES

60 g de manteiga amolecida

50 g de açúcar mascavado

60 g de mel

1 gema de ovo

190 g de farinha

2 g de mistura de especiarias para bolachas

2,5 g de fermento em pó

1 pitada de sal

120 g de Nutella®

50 g de açúcar inglês

1 colher de sopa de sumo de limão

# INSTRUÇÕES



1

Pré-aqueça o forno a 160 °C e coloque o tabuleiro para o forno na prateleira do meio.

Numa tigela, misture a manteiga com o açúcar e o mel e, depois, adicione a gema de ovo.

Numa segunda tigela, misture a farinha, as especiarias e o fermento em pó.

Deite a mistura de farinha para a primeira tigela e amasse durante 1 minuto.

Cubra com película aderente e guarde no frigorífico durante 1 hora.

2

Numa folha de papel vegetal, com a ajuda de um rolo, enrole a massa até obter uma espessura de 4 mm.





**3**

Corte as bolachas usando um molde com forma de boneco (também se pode utilizar um copo ou qualquer outro molde pequeno).

Coloque as bolachas num tabuleiro para o forno, em cima de papel vegetal, e coza durante 8-9 minutos ou até ficarem douradas. Deixe arrefecer no tabuleiro durante 15 minutos.



**4**

Barre uma bolacha com 6 g de Nutella® e una-a a outra bolacha para formar um boneco.

Para fazer a cobertura, misture o açúcar inglês com o sumo de limão, meia colher de chá de cada vez, até obter uma pasta macia. Depois, coloque-a numa manga de pasteleiro. Decore cada uma das bolachas com a cobertura.

## Apresentação final