

RECEITA

# Biscoitos recheados com Nutella®

Difícil

1 h 40 min



## INGREDIENTES

**PARA 10 PORÇÕES / PARA 25-30  
BISCOITOS**

450 g de farinha sem fermento

250 g de manteiga

150 g de açúcar em pó

1 ovo inteiro

1 gema de ovo

1 vagem de baunilha

Sal a gosto

150 g de Nutella® (15 g/porção)

### Para a decoração

Açúcar em pó



Para preparar esta deliciosa receita, 15 g de Nutella® por pessoa são suficientes para apreciar todo o seu sabor!

## INSTRUÇÕES

**1**

Amassa a farinha com a manteiga fria até obter uma mistura arenosa. A seguir, adiciona o açúcar em pó, as sementes da vagem de baunilha, uma pitada de sal e os ovos. Bate tudo até criar uma mistura suave e homogénea. Dá-lhe uma forma esférica, achata-a ligeiramente e coloca-a no frigorífico a repousar durante pelo menos uma hora. Depois de a teres deixado repousar, retira a massa do frigorífico e depois de a deixar aproximar-se da temperatura ambiente durante 10 minutos, estende-a com um rolo da massa.

**2**

Corta os biscoitos da forma que preferires com um cortador. Coloca-os num tabuleiro revestido com papel vegetal e leva-os ao forno pré-aquecido a 180 °C durante 10 minutos.



3

Coloca a Nutella® num saco de confeiteiro e aplica-a em metade dos biscoitos, quando tiverem arrefecido. A seguir une os biscoitos com Nutella® e os outros em pares para fazer sandes. Polvilha com açúcar em pó e serve-os.

## Partilha a receita com a hashtag #receitanutella.

Reza a lenda que, nos finais do século XII, um monge de um convento beneditino distraiu-se com um mocho que entrou na cozinha enquanto preparava a massa para o pão. O resultado foi que utilizou quantidades erróneas dos ingredientes e inventou acidentalmente os biscoitos. Foi uma distração igualmente afortunada que resultou na criação da nossa **receita de biscoitos recheados com Nutella®**.