

# Receita de Bolachas recheadas com Nutella<sup>®</sup>

Média

30 min



## INGREDIENTES

**PARA 6-8 porções**

- 350 g de farinha
- 130 g de farinha de amêndoa
- 120 g de açúcar mascavado
- 1 pitada de sal
- 3 gemas de ovo
- 200 g de manteiga fria
- 50 g de aparas de chocolate preto
- 15g Nutella<sup>®</sup> por bolacha

## COMO FAZER

**1**

Pré-aqueça o forno a 190 °C e polvilhe farinha na bancada da sua cozinha.

**2**

Junte a farinha, a farinha de amêndoa, o açúcar, o sal, as 3 gemas de ovo e os pedaços de manteiga na bancada ou dentro duma tigela.

**3**

Amasse a massa por breves instantes e adicione as aparas de chocolate.



**4**

Faça rolos com dois dedos de largura e deixe-os repousar no frigorífico durante 30 minutos. Tire-os do frigorífico e corte-os para ficarem com um dedo de largura.

**5**

Coloque as bolachas no tabuleiro, espaçadas entre si, pressione-as com o polegar e coza durante 10-12 minutos.

**6**

Use Nutella® para a cobertura.

**Partilhe a receita com o hashtag  
#nutellarecipe**