

Bolachas bicolores com NUTELLA®



DIF



PORÇ



INGR



MIN

INGREDIENTES para 12 pessoas



Para a massa branca

- ✔ 110 g de manteiga
- ✔ 75 g de açúcar inglês
- ✔ 2 gemas de ovo
- ✔ 40 g de amêndoas raladas
- ✔ 190 g de farinha
- ✔ Sal a seu gosto

Para a massa de cacau

- ✔ 55 g de manteiga
- ✔ 38 g de açúcar inglês
- ✔ 1 gema de ovo
- ✔ 15 g de amêndoas raladas
- ✔ 70 g de farinha
- ✔ 5 g de cacau em pó
- ✔ Sal a seu gosto

Para a decoração

- ✔ Clara de ovo a seu gosto
- ✔ 120 g de Nutella® (10 g/pessoa)



PASSO 1

Para a massa branca: misture rapidamente a manteiga com o açúcar e uma pitada de sal. Adicione as gemas de ovo, depois a farinha e as amêndoas. Amasse, forme uma bola e leve ao frigorífico durante 30 minutos. Para a massa de cacau: repita o processo anterior com os ingredientes indicados.



PASSO 2

Numa superfície previamente polvilhada com farinha, estenda a massa e forme um retângulo com uma espessura de um centímetro. Pincele a superfície com a clara de ovo batida. Repita o procedimento para a massa de cacau. Corte a massa em círculos e coloque as bolachas num tabuleiro para o forno, em cima de papel vegetal. Coza no forno pré-aquecido a 180 °C durante 20 minutos, aproximadamente.



PASSO 3

Retire do forno e deixe arrefecer as bolachas. Introduza uma bolacha de cacau entre duas bolachas de massa branca, sobrepondo-as e pegando-as com uma fina capa de Nutella®.