

RECEITA

Bolachas de ricciarelli escuras com Nutella



Difícil

8 Portions

1 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 8 PORÇÕES

150 g de amêndoas descascadas

200 g de açúcar em pó

2 colheres de sopa de cacau

2 claras de ovo (aprox. 70 g)

Extrato de amêndoa amarga

100 g de chocolate negro

Açúcar em pó para a decoração

120 g de Nutella® (15 g/porção)



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

INSTRUÇÕES

**1**

Torra as amêndoas durante alguns minutos no forno, pré-aquecido a 100 °C, e, a seguir, pica-as juntamente com 2 colheres de sopa de açúcar em pó. Derrete o chocolate em banho-maria e deixa-o arrefecer. Peneira o resto do açúcar e mistura-o com o cacau numa tigela grande. Bate as claras com umas gotinhas de extrato de amêndoa amarga até ficarem firmes. Adiciona as outras misturas preparadas, mistura tudo bem, tapa com película aderente e deixa repousar no frigorífico até ao dia seguinte.

2

Pré-aquece o forno a 160 °C. Retira a mistura do frigorífico, deixa-a repousar durante 15 minutos para se aproximar da temperatura ambiente e coloca-a numa superfície de trabalho, polvilhada com açúcar em pó. Trabalha a massa para formar uma salsicha e divide-a em vinte pequenas bolinhas. Passa as bolinhas de massa por um prato cheio de açúcar em pó, girando-as bem para que fiquem completamente cobertas de açúcar.





3

Coloca as bolinhas num tabuleiro de forno coberto com papel vegetal, achatando-as suavemente. Leva-as ao forno pré-aquecido durante aproximadamente 20 minutos, até a superfície ficar gretada. Retira o tabuleiro do forno, deixa os macaroons arrefecerem durante 5 minutos e passa-os para uma grelha para permitir que arrefeçam completamente.



4

Põe os bolachas de ricciarelli num tabuleiro, polvilha-os com mais açúcar em pó e serve-as com 15 g de Nutella® por porção (2-3 macaroons).

Partilha a receita com a hashtag #receitanutella.

Os ricciarelli são um doce típico de Siena, com ancestrais origens orientais. Reza a lenda que este doce foi introduzido em Itália pelo cavaleiro Ricciardetto Della Gherardesca, quando regressou das Cruzadas para o seu castelo perto de Volterra. Evoluiu depois para diversas variedades, uma das quais a da presente receita de **bolachas de ricciarelli escuras com Nutella®**.