

RECEITA

# Biscoitos com Nutella®

Difícil

10 Portions

40 min



## INGREDIENTES

**PARA 10 PORÇÕES / PARA 20 BISCOITOS**

450 g de farinha sem fermento

100 g de avelãs em pó

150 g de açúcar de cana

160 g de manteiga

1 ovo

180 g de xarope de ácer ou mel

Sal a gosto

### Para a decoração

150 g de Nutella® (15 g/porção)

Granulado colorido



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

## INSTRUÇÕES

**1**

Mistura todos os ingredientes secos: a farinha, o açúcar, as avelãs em pó e uma pitada de sal. Adiciona a manteiga amolecida e mistura tudo outra vez. Bate o ovo com o xarope de ácer ou mel, e adiciona-o à mistura.

**2**

Mistura tudo até a massa ficar homogénea, mas sem exagerar. Se a massa estiver demasiado pegajosa, adiciona um bocadinho de farinha. Faz uma bola com a massa, cobre-a com uma toalha ou um pano de cozinha, e coloca-a no frigorífico durante, pelo menos, duas horas.



**3**

Pré-aquece o forno a 180 °C. Coloca a massa numa superfície polvilhada com farinha. Não demores muito tempo a levar a massa ao forno para evitar que fique mole. Corta rapidamente as formas desejadas com um cortador. Deixa a primeira metade dos biscoitos tal qual (forma completa) e cria pequenos espaços na segunda metade utilizando um cortador mais pequeno. Coloca os biscoitos num tabuleiro coberto com papel vegetal e leva-os ao forno durante 12 minutos. Deixa que os biscoitos arrefeçam completamente antes de os decorares.



**4**

Coloca uma colher de chá de Nutella® no meio de cada biscoito “completo” e depois coloca-lhe um dos biscoitos com o orifício em cima. Termina a decoração polvilhando o granulado colorido e aplicando um toque de Nutella® com um saco de confeiteiro (bico de 2 ou 3 mm).

## Partilha a receita com a hashtag #receitanutella.

Quando fizeres a nossa receita de biscoitos com Nutella®, a tua imaginação só os pode tornar ainda mais deliciosos. Dá largas à tua criatividade e introduz a excitação na tua cozinha com uma receita que parece indiscutivelmente lendária.