RECEITA

Biscoitos Bicolores com Nutella®

Média | 12 Portions | 1 h 0 min

INGREDIENTES

PARA 12 BISCOITOS

Para a massa branca

110 g de manteiga

75 g de açúcar em pó

2 gemas de ovo

40 g de amêndoas picadas

190 g de farinha sem fermento

Sal a gosto

Para a massa de cacau

55 g de manteiga

38 g de açúcar em pó

1 gema de ovo

15 g de amêndoas picadas

70 g de farinha sem fermento

5 g de cacau em pó

Sal a gosto

Para decorar

Clara de ovo a gosto

120 g Nutella® (10 g/biscoito)

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

INSTRUÇÕES

1

Para a massa branca: mistura rapidamente a manteiga com o açúcar e uma pitada de sal. Adiciona as gemas de ovo, a farinha e, finalmente, as amêndoas. Amassa, forma uma bola e leva ao frigorífico durante 30 minutos. Para a massa de cacau: repete as instruções anteriores com os respetivos ingredientes.

2

Numa tábua polvilhada com farinha, estende a primeira massa num retângulo com uma espessura de 1 cm. Pincela a superfície com clara de ovo batida. Repete o processo anterior com a massa de cacau. Corta a massa em retângulos e coloca os biscoitos em tabuleiros de forno forrados com papel vegetal. Leva ao forno pré-aquecido a 180 °C durante aproximadamente 20 minutos.

3

Retira os biscoitos do forno e deixa-os arrefecer. Introduz um biscoito de massa de cacau entre dois biscoitos de massa branca, sobrepondo-os e unindo-os com uma fina camada de Nutella®.

Formas, cores, sabores... Todos juntos à tua mesa! Partilha a receita com a hashtag #receitanutella.

Quem não gosta de biscoitos? Existem biscoitos para todos os gostos e ocasiões. Mas estes vão deixar todos os outros que já provaste para trás! Os nossos Biscoitos Bicolores com Nutella®!