

RECEITA

# Baci di Dama (bolachas de avelãs italianas) com Nutella®

Fácil

8 Portions

30 min



## INGREDIENTES

### PARA 8 PORÇÕES

300 g de farinha sem fermento

300 g de avelãs tostadas

200 g de açúcar

200 g de manteiga amolecida

1 pacote de fermento em pó

1 ovo

#### Para acabar

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**

Para elaborar os Baci di Dama, mistura todos os ingredientes numa tigela até criar uma massa suave e compacta. Forma uma bola, cobre-a com película aderente e deixa repousar no frigorífico durante pelo menos uma hora.

**2**

Após uma hora, amassa-a suavemente numa tábua enfarinhada e começa a dividi-la em bolinhas do tamanho de metade de uma avelã. Coloca as bolinhas num tabuleiro de forno coberto com papel vegetal e achata-as suavemente. Leva o tabuleiro ao forno pré-aquecido a 150 °C durante 10 minutos. Deixa arrefecer numa grelha.



3

Junta dois biscoitos colocando uma camada de Nutella® no meio. Para facilitar este processo, podes aplicar Nutella® com um saco de pasteleiro.

## Partilha a receita com a hashtag #receitanutella.

O beijo mais romântico que te podem dar, feito de duas metades que parecem dois lábios, unidos por uma gota de chocolate. O chef da casa de Saboia estava certamente apaixonado quando os inventou. É a ele que dedicamos a nossa **receita de Baci di Dama** (“Beijos de Dama”) com Nutella®. Saboreia as suas bolachas de avelã italianas.