



BOLACHAS SORRIDENTES

Cookies e biscoitos | Vegetariana | Almoço | 60 aniversário

👤👤👤 | 30 minutos ⌚ | 🍪🍪🍪

INGREDIENTES

- 90g de Nutella®
- 1 ovo batido
- 150g de manteiga amolecida
- 1 vagem de baunilha
- 250g de farinha e um pouco mais para a superfície de trabalho
- 30g de amêndoa moída
- 90g de açúcar inglês
- 1 pitada de sal

PREPARAÇÃO

Pré-aqueça o forno a 180 °C.

Na tigela de um robô de cozinha equipado com um acessório para bater, bata a manteiga e o açúcar inglês. Adicione o ovo e a vagem de baunilha ralada à mistura.

A seguir, junte a farinha e a amêndoa moída, e acabe de misturar até obter uma massa homogênea. Envolve a massa em película aderente e deixe-a arrefecer

durante uma hora no frigorífico.

Transcorrido esse tempo, polvilhe a superfície de trabalho com farinha e estenda a massa com uma espessura de cerca de 4 mm. Com um cortador de bolachas com forma de cara sorridente, recorte as partes superiores da bolacha, e com um molde circular do mesmo tamanho, recorte as inferiores.

Se não tiver um cortador de bolachas com essa forma, pode fazer incisões na massa com uma faca para desenhar os olhos e a boca. Uma vez estejam cozidas as bolachas, barre com Nutella® todas as bolachas que vão fazer de base, e coloque em cima as bolachas sorridentes de maneira que a Nutella® desenhe os olhos e o sorriso.