



© Ferrero, 2016

BOLHACHAS INTEGRAIS COM NUTELLA®

Biscoitos & cookies | Vegetariana | Lanche matinal | Lanche da tarde | Todo o ano

👩🍳👨🍳👩🍳 | 40 minutos 🕒 | 🍪🍪🍪

aprox. 10 un.

INGREDIENTES

- ½ ovo
- 2,5 g de açúcar refinado
- 5 g de sal
- 80 g de farinha para pães
- 64 g de farinha de aveia
- 65 g de leite
- 4 g de levedura de cerveja
- 15 g de manteiga (à temperatura ambiente)
- 150 g de Nutella
- água para a cobertura
- 3 g de sal para polvilhar sobre a superfície

MODO DE PREPARAÇÃO:

Bata o leite, o meio ovo e o fermento.

Coloque as farinhas numa taça com o açúcar. Adicione a mistura de leite e amasse bem até obter uma massa macia.

Adicione a manteiga e o sal, mantendo a massa macia.

Deixe a taça sobre a mesa (descoberta) durante cerca de 10/15 minutos, depois forme uma bola com a massa e cubra-a diretamente com película aderente. Deixe repousar durante cerca de 1 hora e meia até duplicar de tamanho.

Estenda a massa com o rolo sobre papel manteiga até ficar com uma espessura de cerca de 0,6 cm. Pique com um garfo, depois use uma corta massas para cortar quadrados de 6 x 6 cm (deverá conseguir fazer cerca de 20 unidades).

Coloque os quadrados num tabuleiro e deixe repousar durante 20/30 minutos. Pincele a superfície com um pouco de água e polvilhe com cerca de 3 g de sal.

Leve ao forno a 175°C durante cerca de 13 minutos até ficarem dourados. Deixe arrefecer.

Uma porção corresponde a 2 bolachas com 15 g de Nutella.