



BISCOITO DE MASSA QUEBRADA RETICULADO COM NUTELLA®

Tortas | Vegetariana | Café da manhã | Lanche matinal | Todo o ano

👤👤👤 | 50 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

aprox. 10 un. - 150 g de Nutella

MASSA QUEBRADA INGREDIENTES

- 165 g de manteiga
- 330 g de farinha de trigo mole
- 3 g de sal
- 1 ovo
- 165 g de açúcar de confeiteiro
- 1 vagem de baunilha

MODO DE PREPARAÇÃO:

Bata a manteiga com a batedeira até ficar macia. Adicione a farinha peneirada e

misture bem. Acrescente o sal e a baunilha.

Adicione o ovo e o açúcar de pasteleiro peneirado. Quando a massa estiver macia e uniforme, cubra-a com película aderente e deixe-a repousar no frigorífico durante duas horas (para obter melhores resultados, aconselhamos a que prepare a massa na véspera).

Divida a massa em duas partes e estenda cada uma com o rolo até ficar com uma espessura de cerca de ½ cm (em dois tabuleiros separados).

Corte dez quadrados de 7 x 7 cm a partir da primeira parte da massa. Cubra-os com película aderente e coloque-os no frigorífico.

Da segunda parte da massa, corte tiras com 8 mm de largura e coloque-as no frigorífico.

Quando trabalhar com massa quebrada é sempre boa ideia mantê-la à temperatura do frigorífico para facilitar o trabalho.

Cubra um tabuleiro com papel manteiga e coloque as tiras de massa num padrão de retícula, como se estivesse a fazer uma torta grande. Deixe arrefecer bem e depois use uma faca para cortar o padrão em dez quadrados de 7 x 7 cm.

Em tabuleiros separados, leve os quadrados e as retículas ao forno a 175°C durante cerca de 8 minutos até ficarem dourados.

Deixe arrefecer, depois espalhe 15 g de Nutella sobre cada quadrado e coloque a retícula por cima.