



© Ferrero, 2017

BISCOITOS DE AMÊNDOA COM NUTELLA®

Cookies e biscoitos | Vegetariana | Almoço | Jantar | Todo o ano

👤👤👤 | 20 minutos 🕒 | 📖📖📖

Rende: 12 porções - Dose: 1 biscoito de amêndoa

INGREDIENTES

- 170 g de Nutella®
- 12 biscoitos de amêndoa, aprox. 200 g cada

INGREDIENTES PARA 50 BISCOITOS DE AMÊNDOA

- 90 g de manteiga
- 175 g de açúcar granulado
- 100 g de ovos
- 1 g de sal
- 0,25 g de baunilha
- 250 g de farinha

- 2,5 g de fermento em pó
- 125 g de amêndoas torradas

PREPARAÇÃO

Preparar a receita de biscoitos de amêndoa preferida, deixar arrefecer à temperatura ambiente.

Colocar os biscoitos de amêndoa com a face melhor para cima sobre papel vegetal.

Com um bico/saco de pasteleiro, decorar os biscoitos com Nutella®.

PREPARAÇÃO

Misture o açúcar, os ovos e o sal e, em outro recipiente, misture a farinha, o fermento em pó e a baunilha. Junte ambas as misturas e adicione a manteiga, misture e, por fim, adicione as amêndoas.

Quando a massa estiver pronta, deixe-a a repousar durante 30 minutos; depois, divida a massa em cilindros e coloque-a num tabuleiro coberto por papel vegetal. Pincele com ovo e coloque no forno, a uma temperatura de 200 °C durante aproximadamente 20 minutos.

Deixe arrefecer e, depois, com uma faca serrilhada, corte os cilindros em biscoitos de aproximadamente 1,2 cm de largura.

Coloque-os no tabuleiro e asse-os a 160 °C durante aproximadamente 15 minutos.

Deixe arrefecer, acrescente a Nutella® e está pronto para servir!