Sobremesas

COOKIES COM RECHEIO DE NUTELLA

Receita de Fã
Médio
25 Min.
6-8 Doses

INGREDIENTES

- 75 GR DE MANTEIGA AMOLECIDA (À TEMPERATURA AMBIENTE)
- 1 OVO
- 85 GR DE AÇÚCAR AMARELO
- 150 GR DE FARINHA
- 1 C.C. DE FERMENTO
- 1 PITADA DE SAL
- 100 GR DE PEPITAS DE CHOCOLATE
- NUTELLA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Préaquecer o forno a 200°C.
2. Na cuba, com o acessório para amassar/triturar, colocar a manteiga bem amolecida (à temperatura ambiente) e o ovo. Misturar na velocidade 7, durante 40 segundos.
3. Acrescentar o açúcar e misturar, na mesma velocidade, durante 45 segundos.
4. Adicionar a farinha, o fermento e a pitada de sal. Misturar durante 1 minuto 30, na velocidade 8.
5. Tirar a massa da cuba e colocar num recipiente. Juntar as pepitas de chocolate e misturar com uma colher de pau.
6. Colocar em tabuleiros de ir ao forno papel vegetal. Enfarinhar bem as mãos e polvilhar a massa com farinha para não colar às mãos.
7. Formar uma bola pequena, com as mãos. Colocá-lá no tabuleiro e espalmar bem. Colocar, com ajuda de uma ou duas colheres, Nutella no centro da bolacha. Formar outra bola, espalmá-la bem na mão e colocá-la em cima da outra bolacha com Nutella. Carregar bem nas bordas para selar a bolacha. Repetir a operação até acabar a massa.
8. Deixar espaço entre as bolachas, pois estas estendem-se ao cozer.
9. Cozer no forno, cerca de 10/12 minutos, consoante o forno.