

Bolachas Húngaras com Chocolate

nd

- 4.00

40min



Acessórios



Misturador



Tr/Amassar

Ingredientes

Massa:
100gr de açúcar
300gr de farinha
150gr de manteiga
1 pitada de sal
2 gemas de ovo
30ml de leite
50gr de farinha Maizena
Cobertura:
1 tablete chocolate culinária (200gr)
25gr de manteiga

Preparação

15 min

25 min

1ª	Aqueça previamente o forno a 180°C.
2ª	<p>Coloque todos os ingredientes para a massa na taça e programe velocidade 9 durante 3 minutos com o acessório amassar/ triturar.</p> <ul style="list-style-type: none">• (100gr de açúcar + 300gr de farinha + 150gr de manteiga + 1 pitada sal + 2 gemas + 30ml leite + 30ml leite + 50gr farinha maizena + acessório amassar/ triturar)• (Velocidade: 9, Tempo: 3 minutos)
3ª	Estenda a massa com aproximadamente 5mm de espessura, com a ajuda de um rolo e corte com cortantes para bolachas. Se não tiver pode utilizar um copo.
4ª	Leve ao forno a cozer num tabuleiro forrado com papel vegetal durante 15 minutos.
5ª	Retire as bolachas no forno e deixe arrefecer
6ª	<p>Cobertura:</p> <p>lave a taça e coloque todos os ingredientes e selecione velocidade 3 a 45°C durante 5 minutos com o acessório misturador.</p> <ul style="list-style-type: none">• (200gr de chocolate culinária + 25gr de manteiga + acessório misturador)• (Velocidade: 3, Temperatura: 45°C, Tempo: 5 minutos)
7ª	Mergulhe individualmente metade de cada bolacha no chocolate quente e coloque novamente no tabuleiro a arrefecer ate o chocolate ficar sólido.
Sug:	Conserve as bolachas num frasco para se manterem crocantes