

Bolachas Recheadas

irresistível...

Ingredientes

125g Massa Areada
125g Bolachinhas de Chocolate
125g Bolachinhas de
Especiarias
125g Bolachinhas de Laranja
200g manteiga
50g ovo (1 ovo M)

Recheios e Coberturas:

Açúcar em Pó
GellPirat
Creme Chocolate Suíço

Preparação

- 01** Misture a **Massa Areada/Bolachinhas de Cacau/Especiarias/Laranja** com manteiga e ovo e amasse até obter uma massa homogênea. Envolve em película aderente e leve ao frio por 1 hora.
- 02** Estenda a massa e corte bolachas com um cortador redondo. Em metade das bolachas já cortadas, faça um orifício central com um cortador de menor tamanho. Leve ao forno pré-aquecido a 200°C por 10 minutos. Deixe as bolachas arrefecer.
- 03** Nas bolachas sem orifício, coloque uma camada de recheio (**GellPirat** ou **Creme Chocolate Suíço**). Polvilhe as bolachas com orifício central com Açúcar em Pó. Sobreponha estas bolachas às anteriores.

