## Pinheirinho Marmoreado

delicioso...



## **Ingredientes**

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

## Cobertura:

**Dipping Colours Branco** Dipping Colours Verde

## Preparação

- 01 Misture a Massa Areada /Bolachinhas de Cacau /Especiarias /Laranja com manteiga e ovo e amasse até obter uma massa homogénea. Envolva em película aderente e leve ao frio por 1 hora.
- **02** Estenda a massa e corte bolachas em forma de pinheirinho. Leve ao forno pré-aquecido a 200°C por 10 minutos. Deixe as bolachas arrefecer.
- **03** Derreta o **Dipping Colour Branco** e coloque-o numa tacinha. Risque-o com **Dipping Colours Verde**. Com um palito misture ligeiramente as cores. Banhe a superfície da bolacha e deixe secar.













