

Biscoito Recheado

25 unidades



Requer prática

● ● ● up to 180 Min.



Ingredientes:

Massa:

250 g Margarina sem sal
100 g Açúcar de confeiteiro
10 ml Aroma Baunilha Dr. Oetker
400 g Farinha de Trigo

Recheio:

1 lata de Leite Condensado (395 g)
1 colher sopa de Farinha de Trigo
200 g Creme de Leite
1 xícara chá de Chocolate em Pó
70 Cacau Dr. Oetker

Montagem e Decoração:

100 g Cobertura sabor chocolate meio amargo Dr. Oetker
100 g Cobertura sabor chocolate branco Dr. Oetker
1 pacote Confeito Granulado Colorido Dr. Oetker

1 Massa:

Na batedeira, bata muito bem a margarina sem sal, o Açúcar de Confeiteiro e o Aroma de Baunilha **Dr. Oetker**. Em seguida, acrescente aos poucos a farinha de trigo e bata até a massa ficar homogênea. Coloque a massa em um saco plástico e leve à geladeira por 30 minutos. Em seguida, abra a massa entre dois plásticos com o auxílio de um rolo e corte com o cortador de sua preferência. Coloque em uma assadeira baixa e leve para assar em forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 20 minutos ou até ficar dourado.

2 Recheio:

Em uma panela, coloque o leite condensado e a farinha de trigo, misture bem até dissolver. Em seguida, acrescente o creme de leite e o Chocolate em pó 70% **Dr. Oetker** e leve ao fogo, mexendo sempre até ficar cremoso. Retire e deixe esfriar.

3 Montagem e Decoração:

Recheie os biscoitos com o recheio já frio e faça risquinhos com as Coberturas nos sabores Meio Amarga e Branca **Dr. Oetker** derretidas conforme as instruções de embalagem. Finalize com o Confeito Granulado Colorido **Dr. Oetker**.