

BISCOITOS DE NUTELLA

INGREDIENTES

- 100 g de manteiga
- 2/3 de um copo de açúcar
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 2 ovos
- 3 copos de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de bicarbonato de sódio
- 1 pote de nutella

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira a manteiga e o açúcar até virar um creme.

Adicione os ovos e a baunilha e bata na batedeira até ficar cremoso.

Em outro engradado misture a farinha e o bicarbonato de sódio.

Coloque metade da mistura da farinha no creme batido na batedeira e misture com as mãos ou uma colher.

Depois de misturar a primeira metade da farinha adicione a outra metade e misture.

Faça bolinhas nas mãos aperte-as e recheie com Nutella, depois é só fechar.

Deixe em forno preaquecido a 200°C.

Coloque para assar de 15 a 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29289-biscoitos-de-nutella.html>