

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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