



# Bolachas Tarte de Mousse de Chocolate de Natal

24 doses



Muito fácil

up to 30 Min.



## Ingredientes:

### Para as bolachas:

125 g Manteiga (temperatura ambiente)  
75 g açúcar  
1 ovo pequeno  
250 g farinha peneirada  
sal q.b.  
0,5 ampola Aroma Baunilha Dr. Oetker  
1 Lápis de Pasteleiro Cores Dr. Oetker

### Utensílios:

Cortantes de bolachas em formato de árvore de natal  
Papel vegetal  
Película aderente  
Rolo da massa

## 1 Antes de começar:

Amolecer a manteiga ou introduzi-la durante uns segundos no micro-ondas a baixa potência.

## 2 Preparação da massa:

Colocar a manteiga numa taça, adicionar o açúcar, o aroma de baunilha, o ovo e a farinha. Amassar até obter uma massa homogénea.

Deixar repousar no frigorífico envolto em película aderente durante 30 minutos.

Numa superfície lisa com farinha, estender a massa com o rolo até ficar com 0,5 cm de espessura.

Utilizar os cortantes para cortar a massa em árvores de natal.

Colocar as bolachas num tabuleiro e levar ao forno (pré-aquecido a 180°C) durante 12-15 min., até ficarem douradas.



Delicie-se com + uma receita da Dr. Oetker © Dr. Oetker Portugal Lda,  
[www.oetker.pt](http://www.oetker.pt)

e-mail: [servico.consumidor@oetker.pt](mailto:servico.consumidor@oetker.pt) Tel: 218 981 071



### 3 Decoração:

Deixar arrefecer as bolachas.

Decorar a lateral da Tarte de Mousse de Chocolate Natal (Ver Receita) com as bolachas.

Decore as restantes bolachas a gosto utilizando os Lápis de Pasteleiro de Cores Dr. Oetker.



Delicie-se com + uma receita da Dr. Oetker © Dr. Oetker Portugal Lda,  
[www.oetker.pt](http://www.oetker.pt)

e-mail: [servico.consumidor@oetker.pt](mailto:servico.consumidor@oetker.pt) Tel: 218 981 071