Cookie Cake Coração



Ingredientes para Massa:
350g farinha sem fermento (T65)
190g manteiga sem sal
120g açúcar branco
40g farinha de amêndoa
20g amido milho
2 ovos (tam M)

Bata os secos com a manteiga amolecida (até agregar quando apertado). Por fim adicione os ovos e bata ligeiramente até formar uma bola. Leve ao frio 15 min. (se necessário). Estique uma placa de 0,5cm (refrigere se necessário), corte com o formato desejado e congele. Leve ao forno a 180ºC cerca de 20 min. Deixe arrefecer por completo sobre uma grelha.

Ingredientes para Creme:
330g de natas vegetais para pastelaria
170g queijo creme tipo Philadélphia
100g açúcar em pó
90g chocolate em pó

Junte o queijo com o açúcar e o chocolate. Bata e adicione as natas frescas em fio, até à consistência desejada.

Notas:
Boquilhas 1M / 4B / 10A

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.