

Sortido Hungaro

Sobremesa —   ⌚ 45 min 👤 6 pessoas

chef.continente.pt/receitas/sortido-hungaro



Ingredientes

500g de farinha
125g de maisena
300g de manteiga
6 gemas cozidas
200g de açúcar
1 c. chá de essência de baunilha
2 gemas

Cobertura:

200g de chocolate culinária
1 c. chá manteiga
Leite q.b.

Confeção

1. Coza os ovos, deixe arrefecer e descasque-os reservando as gemas.
2. Numa bancada, coloque a farinha, a maisena, a manteiga amolecida, o açúcar, a essência de baunilha e as gemas cozidas.
3. Amasse tudo muito bem, formando uma bola.
4. Tape e leve ao frigorífico cerca de 15 minutos.
5. Ligue o forno. Estenda a massa e com corta massas diferentes faça as bolachas.
6. Coloque-as nos tabuleiros do forno forrados com tapete silicone ou papel vegetal, e pincele com as gemas desfeitas num bocado de água.
7. Leve ao forno a 200° cerca de 12/15 minutos. Retire e coloque-as a arrefecer sobre uma rede.
8. **Para a cobertura:**
Leve o chocolate a derreter em banho maria com a manteiga. Bata o chocolate só depois de bem derretido.
9. Junte um pouco de leite a gosto, para não espessar.
10. Passe as metade das bolachinhas no chocolate e coloque-as a secar sobre papel vegetal.
11. Deixe ficar assim até estar bem secas