

Sobremesas Tartes

Mil Folhas de Framboesas

30 min. Médio Moderado 10 doses

Ingredientes

1 pacote de massa folhada

250 ml de Natas LONGA VIDA

2 c. de sopa de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

Informação nutricional

Energia	174,6 kcal	9%*
Proteínas	2,0 g	4%*
Lípidos	6,5 g	9%*
Hidratos de Carbono	15,3 g	6%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Aqueça o forno a 200ºC. Estenda a massa folhada. Com um aro redondo ou um copo, corte discos da massa.
2. Leve ao forno a cozer num tabuleiro forrado com papel vegetal durante 10 minutos.
3. Bata as natas bem firmes. Junte o leite e as framboesas picadas.
4. Abra os discos de massa folhada. Faça por camadas, 1º a massa, depois o recheio, e assim sucessivamente até terminar com a massa.
5. Polvilhe com açúcar em pó.