

Sobremesas | Doces de Colher

Mil Folhas de Mascarpone e Framboesas

40 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

2 folhas retangulares de massa folhada
75 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
125 g de Mascarpone
200 ml de Natas LONGA VIDA para bater
40 g de açúcar glacê + para polvilhar q.b.
510 g de framboesas

Informação nutricional

Energia	288,8 kcal	14%*
Proteínas	3,6 g	7%*
Lípidos	14,6 g	21%*
Hidratos de Carbono	23,6 g	9%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 200ºC
2. Estenda as 2 “folhas” de massa folhada e corte cada uma em 12 retângulos. Pique a massa com um garfo e polvilhe com açúcar glacê;
3. Coloque papel vegetal sobre os retângulos e em cima coloque um tabuleiro de forno, por forma a que a massa folhada não suba. Leve ao forno, durante 13-15 minutos até ficarem ligeiramente dourados. Retire-os e deixe-os arrefecer.
4. Recheio: Bata as natas com 40g de açúcar. Na batedeira misture bem o mascarpone com o leite condensado e depois adicione suavemente o preparado anterior de natas.
5. Coloque sobre um retângulo de massa folhada recheio e quatro framboesas e finalize com outro retângulo de massa folhada. Repita o processo com outra camada e termine com um terceiro retângulo de massa folhada. Polvilhe generosamente com açúcar glacê.