

Sobremesas | Receitas com Leite Condensado

Folhado de Reis com Torrão e Mascarpone

30 min. | Fácil | Económico | 14 doses

Ingredientes

2 embalagens de massa folhada redondas
100 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
250 g de mascarpone
200 g de torrão macio
200 ml de natas para bater LONGA VIDA
1 ovo
30 g de amêndoas laminadas
açúcar em pó q.b.

Informação nutricional

Energia	404,3 kcal	20%*
Proteínas	6,2 g	12%*
Lípidos	25,3 g	36%*
Hidratos de Carbono	30,7 g	12%*

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

Preparação

1. Para o creme: Numa tigela coloque o torrão macio ralado, o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ, o mascarpone e misture tudo muito bem. Bata as natas e adicione-as ao preparado anterior com movimentos suaves e envolventes. Se não quiser sentir no creme pedacinhos de torrão triture o preparado antes de juntar as natas batidas.

2. Reserve no frigorifico, durante a noite cobrindo a tigela com pelicula aderente.

3. Pré-aqueça o forno a 180ºC. Retire as massas folhadas do frigorifico 15 min antes de irem ao forno. Desenrole uma massa folhada e por exemplo com uma forma redonda corte um circulo. Leve ao forno cerca de 15 min até alourar. Retire do forno e deixe arrefecer. Repita o processo para a outra massa folhada mas antes de levar ao forno, pincele a superfície com ovo e polvilhe com as amêndoas laminadas. Leve ao forno cerca de 15 min e deixe arrefecer.

4. Vire a primeira massa folhada e coloque por cima o creme preparado anteriormente com uma manga de pasteleiro. Sobreponha a segunda massa folhada, com a superfície das amêndoas virada para cima. Por fim,

polvilhe com o açúcar em pó.