

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Folhado de Reis Recheado de Chocolate

20 min. | Fácil | Económico | 14 doses

Ingredientes

1 embalagem de massa folhada redonda

250 g de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 44% Cacau

500 ml de natas para bater LONDA VIDA

40 g de amêndoas picadas

1 ovo

açúcar em pó q.b.

Informação nutricional

Energia	314,2 kcal	16%*
Proteínas	3,8 g	8%*
Lípidos	13,4 g	19%*
Hidratos de Carbono	27,5 g	11%*

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

Preparação

1. Aqueça as natas e retire-as do lume quando começarem a ferver. Adicione o Chocolate 44% Cacau NESTLÉ SOBREMESAS partido aos bocados e misture muito bem até que derreta por completo e tenha um creme homogéneo. Reserve no frigorifico no mínimo 4 horas.
2. Pré-aqueça o forno a 200º
3. Estenda a massa folhada e por exemplo com uma forma redonda corte um circulo de 13cm.
4. Pincele a massa com o ovo batido e coloque por cima as amêndoas picadas.
5. Leve ao forno durante 15-20 min até alourar. Retire do forno e deixe arrefecer. Uma vez fria corte a massa ao meio.
6. Bata o creme de chocolate com uma batedeiras de varas até que ganhe consistência, coloque-o com uma manga de pasteleiro sobre a metade de massa folhada e por fim coloque por cima a metade de massa folhada com as amêndoas picadas. Polvilhe com açúcar em pó.