

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Coroa de Massa Folhada Recheada com Chocolate

45 min. | Fácil | Económico | 12 doses

Ingredientes

- 2 embalagens de massa folhada retangulares
- 1 tablete de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau
- 20 g de manteiga
- 1 ovo

Informação nutricional

Energia	241,7 kcal	12%*
Proteínas	3,3 g	7%*
Lípidos	15,1 g	22%*
Hidratos de Carbono	22,6 g	9%*

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

Preparação

1. Derreter o chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau com a manteiga no micro-ondas e deixar arrefecer até à temperatura ambiente, mexendo de vez em quando.
2. Pré-aquecer o forno a 200ºC.
3. Desenrolar as duas massas folhadas e cobri-las com o chocolate, deixando o rebordo intacto.
4. Enrolar cada uma das massas, ficando a parte do chocolate para dentro.
5. Dobrar cada massa em semicírculo (como a letra C) e colocar em cima do papel que envolve a massa folhada. Unir as pontas das duas massas, pressionando com os dedos.
6. Com a tesoura, fazer 10 a 12 cortes oblíquos para cada massa.

7 Colocar cada um dos cortes para um lado de forma alternada (um para a direita, outro para a esquerda).

8 Pincelar com ovo batido e levar ao forno durante 20 min.

9 Cobrir com papel de alumínio e deixar mais 5 a 10 min até ficar cozido.