



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

|                            |            |     |
|----------------------------|------------|-----|
| <b>Energia</b>             | 174,6 kcal | 9%* |
| <b>Proteínas</b>           | 2,0 g      | 4%* |
| <b>Lípidos</b>             | 6,5 g      | 9%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 15,3 g     | 6%* |

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

### Preparação

- 1 Aqueça o forno a 200°C. 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.