Sobremesas | Receitas de Chocolate

Massa Folhada de Caracóis e Smarties

27 min. | Médio | Económico | 10 doses

Ingredientes

3 pacotes pequenos de SMARTIES
100 g de framboesas
1 embalagem de massa folhada
50 ml de Natas LONGA VIDA
60 g de amêndoa em pó
1 0 ovo
1 c. de sopa de açúcar
130 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	251,1 kcal	13%*
Proteínas	4,5 g	9%*
Lípidos	16,1 g	23%*
Hidratos de Carbono	18,5 g	7%*

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

Preparação

1. Aqueça as natas e despeje sobre os 100g de chocolate Nestlé Sobremesas partido em pedaços. Espere 5 minutos, misture, e ponha no frigorífico durante 1 hora.
2. Esmague as framboesas e adicione o açúcar, as amêndoas e o ovo.
3. Desenrole a massa folhada e espalhe a compota de framboesa deixando uma faixa vazia de 4 cm de um dos lados.
4. Coloque no congelador 30 minutos.
5. Retire a massa do congelador e corte 10 secções. Enrole-as para fazer 10 caracóis.

6 Num tabuleiro com papel vegetal, coloque os caracóis de pé e leve ao forno (temperatura baixa) durante 15 minutos. Deixe arrefecer.

7 Cubra as carapaças dos caracóis com chocolate derretido e coloque os Smarties®. Faça uma bola para a cabeça e coloque 2 Smarties para os olhos. Utilize o chocolate derretido para colar a cabeça à zona da massa sem framboesas.

8 E agora começa a caça ao caracol!