

Sobremesas Tartes

Corações Folhados com Leite Condensado e Morangos

25 min. Fácil Económico 4 doses

Ingredientes

1 embalagem de massa folhada retangular
80 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
40 g de morangos (2-3) limpos e cortados em pedacinhos
1 ovo batido
açúcar em pó q.b.

Informação nutricional

Energia	316,2 kcal	16%*
Proteínas	6,1 g	12%*
Lípidos	16,6 g	24%*
Hidratos de Carbono	35,4 g	14%*

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

Preparação

1. Pré-aquece o forno a 180ºC
2. Desenrola a massa folhada mantendo o papel vegetal. Corta a massa com as formas em formato coração. Volta a cortar metade dos corações com uma forma coração mais pequena, e coloca a parte maior em cima dos restantes corações.
3. Pica o centro com um garfo (para que a massa não suba) e pincela-os com ovo batido. Pincela igualmente com ovo os corações pequenos.
4. Leva ao forno cerca de 15 minutos ou até que fiquem dourados.
5. Deixa arrefecer e com uma colher de chá pressiona um pouco o centro (pois a massa deverá ter subido um pouco). Polvilha com açúcar em pó.
6. Recheia o centro dos corações com Leite Condensado Tradicional NESTLÉ e coloca-lhes por cima os pedacinhos de morango.

7 Podes cortar a meio os corações pequenos e recheá-los com Leite Condensado Tradicional NESTLÉ.