



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

| | | |
|----------------------------|------------|-----|
| Energia | 174,6 kcal | 9%* |
| Proteínas | 2,0 g | 4%* |
| Lípidos | 6,5 g | 9%* |
| Hidratos de Carbono | 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.