



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

## Crocantes de Morango

🕒 8 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 7 doses

### Ingredientes

2 wraps de 25cm de diâmetro  
200 ml de Natas LONGA VIDA  
3 c. sopa açúcar  
200 g morangos frescos  
14 folhas de hortelã

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	194,3 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	2,4 g	5%*
<b>Lípidos</b>	1,8 g	3%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	29,6 g	11%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180°.
- 2 Corte cada wrap em 7 mini-wraps com a ajuda de um copo e uma faca, se necessário para acabar de cortar.
- 3 Disponha-os num tabuleiro forrado de papel vegetal e leve ao forno por 5 minutos.
- 4 Retire e deixe arrefecer. Bata as natas com o açúcar até obter chantilly.
- 5 Distribua o chantilly pelos mini-wraps e por cima os morangos lavados e cortados às rodelas.
- 6 Decore com as folhas de hortelã. Sirva de imediato.