



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 O ovo
- 1 c. de sopa de açúcar
- 130 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	251,1 kcal	13%*
<b>Proteínas</b>	4,5 g	9%*
<b>Lípidos</b>	16,1 g	23%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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!