



Receitas de Sobremesas **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 ovo
1 c. de sopa de açúcar
130 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	233,6 kcal	12%*
Proteínas	4,3 g	9%*
Lípidos	15,3 g	22%*
Hidratos de Carbono	15,9 g	6%*

*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!