

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Mil Folhas Crocante de Chocolate e Noz Pecã

30 min. | Médio | Económico | 8 doses

Ingredientes

400 ml de leite meio gordo
2 0 ovos
20 g de açúcar
1 c. de sopa de farinha
20 g de noz pecã
1 noz de manteiga
6 folhas de massa filo
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	223,9 kcal	11%*
Proteínas	5,4 g	11%*
Lípidos	15,5 g	22%*
Hidratos de Carbono	14,6 g	6%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o seu forno com o termostato na posição 7/8 (220°C).
2. Numa caçarola, derreta o chocolate e o leite em lume brando. Numa tigela, misture os ovos e a farinha. Verta o leite com chocolate por cima e volte a colocar na caçarola. Leve ao lume até engrossar e virar um creme. Uma vez engrossado, deixe o creme arrefecer durante 1 hora no frigorífico.
3. Numa caçarola, verta o açúcar e adicione 1 colher de sopa de água. Deixe aquecer até atingir o ponto de caramelização. Adicione, de imediato, as nozes pecã picadas (pode substituir por nozes ou avelãs). Misture e verta sobre uma folha de alumínio e deixe arrefecer.
4. Corte cada folha de massa filo em 4 retângulos. Pincele com manteiga e depois em 8 dos retângulos adicione os pequenos pedaços de noz pecã. Leve a cozer num tabuleiro do seu forno durante 5 minutos.
5.

Prepare os mil folhas começando por uma folha de massa e depois o creme de chocolate, repita o procedimento e termine com uma folha de massa filo com noz pecã.