

Sobremesas | Receitas com Leite Condensado

Mil Folhas com Creme de Torrão

30 min. | Médio | Económico | 8 doses

Ingredientes

1 massa folhada retangular
100 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
200 g de mascarpone
200 g de torrão macio
200 ml de Natas LONGA VIDA para bater
1 ovo
30 g de amêndoas laminadas
açúcar glace q.b.

Informação nutricional

Energia	528,0 kcal	26%*
Proteínas	8,5 g	17%*
Lípidos	32,0 g	46%*
Hidratos de Carbono	38,9 g	15%*

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

Preparação

1. PARA O CREME: rale o torrão para uma tigela, adicione o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ e o mascarpone. Misture tudo muito bem. Bata as natas e adicione ao creme com movimentos suaves e envolventes.
2. Reserve durante a noite no frigorifico cobrindo a tigela com pelicula aderente
3. Pré-aqueça o forno a 180º C. Retire a massa folhada do frigorifico 15 min antes de ir ao forno. Desenrole a massa folhada, corte-a em 3 retângulos (10 cm cada), e coloque-os num tabuleiro de forno. Pincele a superfície da massa com ovo batido e pique-a varias vezes com um garfo. Polvilhe um dos retângulos de massa folhada com as amêndoas laminadas. Leve ao forno até que a massa folhada suba e fique dourada. Deixe arrefecer.
4. Cubra um dos retângulos de massa folhada com metade do creme, coloque em cima outro retângulos de massa folhada e cubra com o restante creme. Por fim, cubra com o retângulo de massa folhada com as amêndoas laminadas e polvilhe com açúcar glace.