



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

<b>Energia</b>	528,0 kcal	26%*
<b>Proteínas</b>	8,5 g	17%*
<b>Lípidos</b>	32,0 g	46%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 frigorífico cobrindo a tigela com película aderente
- 3** Pré-aqueça o forno a 180° C. Retire a massa folhada do frigorífico 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 várias 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 retângulo 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.