



Sobremesas

Receitas com Leite Condensado

## Folhado de Reis com Torrão e Mascarpone

30 min.

Fácil

Económico

14 doses

### Ingredientes

2 embalagens de massa folhada redondas  
100 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
250 g de mascarpone  
200 g de torrão macio  
200 ml de natas para bater LONGA VIDA  
1 ovo  
30 g de amêndoas laminadas  
açúcar em pó q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	404,3 kcal	20%*
<b>Proteínas</b>	6,2 g	12%*
<b>Lípidos</b>	25,3 g	36%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	30,7 g	12%*

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

### Preparação

- 1 Para o creme: Numa tigela coloque o torrão macio ralado, o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ, o mascarpone e misture tudo muito bem. Bata as natas e adicione-as ao preparado anterior com movimentos suaves e envolventes. Se não quiser sentir no creme pedacinhos de torrão triture o preparado antes de juntar as natas batidas.
- 2 Reserve no frigorífico, durante a noite cobrindo a tigela com película aderente.
- 3 Pré-aqueça o forno a 180°C. Retire as massas folhadas do frigorífico 15 min antes de irem ao forno. Desenrole uma massa folhada e por exemplo com uma forma redonda corte um círculo. Leve ao forno cerca de 15 min até alourar. Retire do forno e deixe arrefecer. Repita o processo para a outra massa folhada mas antes de levar ao forno, pincele a superfície com ovo e polvilhe com as amêndoas laminadas. Leve ao forno cerca de 15 min e deixe arrefecer.
- 4 Vire a primeira massa folhada e coloque por cima o creme preparado anteriormente com uma manga de pasteleiro. Sobreponha a segunda massa folhada, com a superfície das amêndoas virada para cima. Por fim,

polvilhe com o açúcar em pó.