



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Folhado de Reis Recheado de Chocolate

🕒 20 min.

👉 Fácil

👤 Económico

🍴 14 doses

### Ingredientes

1 embalagem de massa folhada redonda  
250 g de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 44% Cacau  
500 ml de natas para bater LONDA VIDA  
40 g de amêndoas picadas  
1 ovo  
açúcar em pó q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	314,2 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	3,8 g	8%*
<b>Lípidos</b>	13,4 g	19%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	27,5 g	11%*

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

### Preparação

- 1 Aqueça as natas e retire-as do lume quando começarem a ferver. Adicione o Chocolate 44% Cacau NESTLÉ SOBREMESAS partido aos bocados e misture muito bem até que derreta por completo e tenha um creme homogêneo. Reserve no frigorífico no mínimo 4 horas.
- 2 Pré-aqueça o forno a 200°
- 3 Estenda a massa folhada e por exemplo com uma forma redonda corte um círculo de 13cm.
- 4 Pincele a massa com o ovo batido e coloque por cima as amêndoas picadas.
- 5 Leve ao forno durante 15-20 min até alourar. Retire do forno e deixe arrefecer. Uma vez fria corte a massa ao meio.
- 6 Bata o creme de chocolate com uma batedeira de varas até que ganhe consistência, coloque-o com uma manga de pasteleiro sobre a metade de massa folhada e por fim coloque por cima a metade de massa folhada com as amêndoas picadas. Polvilhe com açúcar em pó.