



Sobremesas Tartes

Corações Folhados com Leite Condensado e Morangos

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

Ingredientes

1 embalagem de massa folhada retangular
80 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
40 g de morangos (2-3) limpos e cortados em pedacinhos
1 ovo batido
açúcar em pó q.b.

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 316,2 kcal | 16%* |
| Proteínas | 6,1 g | 12%* |
| Lípidos | 16,6 g | 24%* |
| Hidratos de Carbono | 35,4 g | 14%* |

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

Preparação

- 1 Pré-aquece o forno a 180°C
- 2 Desenrola a massa folhada mantendo o papel vegetal. Corta a massa com as formas em formato coração. Volta a cortar metade dos corações com uma forma coração mais pequena, e coloca a parte maior em cima dos restantes corações.
- 3 Pica o centro com um garfo (para que a massa não suba) e pincela-os com ovo batido. Pincela igualmente com ovo os corações pequenos.
- 4 Leva ao forno cerca de 15 minutos ou até que fiquem dourados.
- 5 Deixa arrefecer e com uma colher de chá pressiona um pouco o centro (pois a massa deverá ter subido um pouco). Polvilha com açúcar em pó.
- 6 Recheia o centro dos corações com Leite Condensado Tradicional NESTLÉ e coloca-lhes por cima os pedacinhos de morango.

7 Podes cortar a meio os corações pequenos e recheá-los com Leite Condensado Tradicional NESTLÉ.