



Sobremesas Chocolate

## Coroa de Massa Folhada Recheada com Chocolate

🕒 45 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 12 doses

### Ingredientes

2 embalagens de massa folhada retangulares  
1 tablete de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau  
20 g de manteiga  
1 ovo

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	241,7 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	3,3 g	7%*
<b>Lípidos</b>	15,1 g	22%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	22,6 g	9%*

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

### Preparação

Derreter o chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau com a manteiga no micro-ondas e deixar arrefecer até à temperatura ambiente, mexendo de vez em quando.

- 2 Pré-aquecer o forno a 200°C.
- 3 Desenrolar as duas massas folhadas e cobri-las com o chocolate, deixando o rebordo intacto.
- 4 Enrolar cada uma das massas, ficando a parte do chocolate para dentro.
- 5 Dobrar cada massa em semicírculo (como a letra C) e colocar em cima do papel que envolve a massa folhada. Unir as pontas das duas massas, pressionando com os dedos.
- 6 Com a tesoura, fazer 10 a 12 cortes oblíquos para cada massa.
- 7 Colocar cada um dos cortes para um lado de forma alternada (um para a direita, outro para a esquerda).
- 8 Pincelar com ovo batido e levar ao forno durante 20 min.
- 9 Cobrir com papel de alumínio e deixar mais 5 a 10 min até ficar cozido.