



Sobremesas

Doces de Colher

## Mil Folhas de Mascarpone e Framboesas

🕒 40 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

2 folhas retangulares de massa folhada  
75 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
125 g de Mascarpone  
200 ml de Natas LONGA VIDA para bater  
40 g de açúcar glacê + para polvilhar q.b.  
510 g de framboesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	288,8 kcal	14%*
<b>Proteínas</b>	3,6 g	7%*
<b>Lípidos</b>	14,6 g	21%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	23,6 g	9%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 200°C
- 2 Estenda as 2 “folhas” de massa folhada e corte cada uma em 12 retângulos. Pique a massa com um garfo e polvilhe com açúcar glacê;
- 3 Coloque papel vegetal sobre os retângulos e em cima coloque um tabuleiro de forno, por forma a que a massa folhada não suba. Leve ao forno, durante 13-15 minutos até ficarem ligeiramente dourados. Retire-os e deixe-os arrefecer.
- 4 Recheio: Bata as natas com 40g de açúcar. Na batedeira misture bem o mascarpone com o leite condensado e depois adicione suavemente o preparado anterior de natas.
- 5 Coloque sobre um retângulo de massa folhada recheio e quatro framboesas e finalize com outro retângulo de massa folhada. Repita o processo com outra camada e termine com um terceiro retângulo de massa folhada. Polvilhe generosamente com açúcar glacê.