

# Mil-folhas com mousse de chantilly e Nutella®

Média

1 h 0 min



## INGREDIENTES

### PARA 40 PORÇÕES

#### Para o mil-folhas:

200 g de Nutella®

1 rolo de massa folhada

50 g de açúcar

#### Para a mousse de chantilly:

500 ml de nata fresca

60 g de açúcar

## INSTRUÇÕES



1

Pré-aquece o forno a 180 °C.

Coloca a massa folhada num tabuleiro para o forno, em cima de papel vegetal.

Usa um garfo para fazer uns pequenos furos superficiais na massa.



2

Polvilha com 50 g de açúcar.

Coloca outra folha de papel vegetal em cima e tapa com outro tabuleiro para o forno.

Leva tudo ao forno durante 20 minutos na prateleira do meio.



3

Retira o tabuleiro de cima e deixa cozer durante mais 5 minutos.

Retira do forno e deixe arrefecer.

Corta a massa em quadradinhos de 2,5 cm x 2,5 cm. Depois, corta cada um desses quadrados ao meio na horizontal.

**4**

Bate as natas frescas com os 60 g de açúcar para fazer chantilly.

Para fazer um tabuleiro de xadrez irás precisar de utilizar metade de todos os quadrinhos, fazendo uma sanduíche com 5 g de Nutella® no meio e chantilly em cima

**5**

... e a outra metade com chantilly no meio e 5 g de Nutella® em cima.

Serve imediatamente.

## Apresentação final