



VOL-AU-VENT DE FRUTOS SILVESTRES COM NUTELLA®

Massas doces | Vegetariana | Lanche matinal | Lanche da tarde | Todo o ano | Banquete

👤👤👤 | 45 minutos ⌚ | 🍳🍳🍳

Rende: 12 porções - Dose: 1 sanduíche

INGREDIENTES

- 12 de massa folhada congelada
- 900 g de framboesas
- 900 g de amoras
- 340 ml de iogurte natural magro
- 170 g de Nutella®

PREPARAÇÃO

Preparar os vol-au-vents de acordo com as instruções, deixar arrefecer à temperatura ambiente.

Abrir e retirar a tampa do vol-au-vent, guardar para depois.

Encher cada vol-au-vent com duas colheres de sopa de iogurte natural.

Preparar a mistura de framboesas e groselhas.

Encher cada vol-au-vent até cima com a mistura.

Colocar a tampa do vol-au-vent sobre a mistura.

Colocar Nutella® num saco de pasteleiro com um bico liso e enfeitar a parte de cima da tampa do Vol-au-Vent.