



Sobremesas

Receitas de Chocolate

Tarte de Chocolate e Coco

🕒 30 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

Ingredientes

- 200 ml de leite de coco
- 2 c. de sopa de coco ralado
- 100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 1 embalagem de massa areada

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 136,1 kcal | 7%* |
| Proteínas | 1,3 g | 3%* |
| Lípidos | 11,9 g | 17%* |
| Hidratos de Carbono | 5,0 g | 2%* |

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

Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 200° C.
- 2 Desenrole a massa e forre uma forma de tarte, com cerca de 20 cm de diâmetro, sem retirar do papel vegetal para forno.
- 3 Leve ao forno durante cerca de 10 minutos, até que fique dourada. Retire-a e desligue o forno.
- 4 Deite o leite de coco num recipiente e aqueça durante 1 minuto no micro-ondas na potência máxima.
- 5 Adicione o chocolate partido e deixe-o repousar durante aproximadamente 2 minutos. De seguida, mexa até obter um creme.
- 6 Deite o creme de chocolate na massa de tarte e coloque no frigorífico durante 2 horas.
- 7 Antes de servir, polvilhe com coco ralado. / DICA: esta receita também é excelente com chocolate branco