



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Tarteletes de Chocolate e Lima

🕒 45 min.

🔗 Médio

🏠 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

- 2 0 ovos
- 2 0 limas
- 150 g de requeijão
- 2 folhas de gelatina
- 200 g de bolachas de chocolate
- 75 g de manteiga
- 50 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 50 g de açúcar
- 150 ml de Natas LONGA VIDA

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	358,8 kcal	18%*
<b>Proteínas</b>	6,2 g	12%*
<b>Lípidos</b>	19,4 g	28%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	30,9 g	12%*

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

### Preparação

- 1 **BASE:** Derreta o chocolate e a manteiga em banho maria. Adicione as bolachas partidas e misture. Deixe arrefecer.
- 2 Forre as formas das tarteletes com a massa. Coloque no frigorífico.
- 3 Lave as limas, raspe a casca e esprema o sumo.
- 4 Bata as gemas com o açúcar e a raspa da lima até obter uma massa espumosa.
- 5 Adicione as natas e o requeijão e misture.

- 6 Aqueça o sumo de lima em banho maria e adicione a gelatina previamente demolhada em água fria. Mexa até ficar dissolvida. Adicione à massa espumosa e misture bem.
- 7 Bata as claras em castelo e incorpore cuidadosamente na massa.
- 8 Recheie as tarteletes com o creme de lima. Coloque as tarteletes no frigorífico durante 2 horas, aproximadamente.