Sobremesas | Receitas de Chocolate

Tarte Cremosa de Chocolate e Morangos

30 min. | Fácil | Económico | 12 doses

Ingredientes

- 200 ml de Natas LONGA VIDA para bater
- 8 morangos
- 125 g de manteiga
- 40 ml de leite
- 250 g de bolacha maria
- 75 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	265,0 kcal	13%*
Proteínas	2,9 g	6%*
Lípidos	14,6 g	21%*
Hidratos de Carbono	22,1 g	8%*

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

Preparação

1. Derreta a manteiga com o chocolate e triture as bolachas.
2. Misture tudo e coloque num recipiente rectangular (ideal: 33cmx13cm). Acalque bem a massa com a ajuda de uma colher e deixe no frigorífico durante 2 horas aproximadamente.
3. Para o recheio, aqueça as natas até ferverem e retire do lume. Adicione o chocolate picado e misture até obter um recheio homogéneo. Adicione o leite e volte a misturar tudo muito bem.
4. Despeje o recheio no bolo e leve ao frigorífico durante 15 minutos. Lave e seque muito bem os morangos, corte-os ao meio e coloque sobre o bolo. Reserve esta sobremesa no frigorífico até servir!