

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Tarte de Doce de Leite e Chocolate

30 min. | Médio | Moderado | 8 doses

Ingredientes

50 g de amêndoa picada
250 g de farinha
140 g de manteiga
100 g de açúcar em pó
1 ovo
1 c. de chá de essência de baunilha
2 latas de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
1 embalagem de Natas LONGA VIDA
200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	859,0 kcal	43%*
Proteínas	12,6 g	25%*
Lípidos	35,1 g	50%*
Hidratos de Carbono	110,0 g	42%*

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

Preparação

1. Preparação da Massa: Peneire a farinha, as amêndoas trituradas e o açúcar para uma tigela.
2. Junte a manteiga e misture até conseguir uma consistência arenosa. Junte o ovo e a essência de baunilha e mexa até a massa ficar homogénea.
3. Forre uma tarteira com a massa pressionando no fundo e nos lados e leve ao forno durante 20 minutos a 180ºC.
4. Em seguida, espalhe generosamente o Leite Condensado Cozido na base da tarte e leve ao frio.
5. Deite as Natas numa caçarola, até ferverem. Junte o Chocolate partido em pedaços e mexa até o chocolate derreter e obter uma mistura homogénea

6 Coloque esta mistura por cima da tarte. Sirva fria.