

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Torta de Chocolate Preto 53%

20 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

- 4 ovos
- 105 g açúcar
- 60 g fécula de batata
- 20 g farinha com fermento
- 100 g NESTLÉ Classic Chocolate de Leite
- 50 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
- 100 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	227,6 kcal	11%*
Proteínas	2,0 g	4%*
Lípidos	6,9 g	10%*
Hidratos de Carbono	33,1 g	13%*

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

Preparação

1. Bata muito bem os ovos com o açúcar até formar uma massa esponjosa.
2. Misture a fécula de batata e a farinha e, peneirando, junte à massa anterior, bata novamente.
3. Coloque a massa num tabuleiro forrado com papel vegetal e untado com manteiga.
4. Leve ao forno a 180ºC cerca de 10 minutos.
5. Coloque o chocolate a derreter em banho-maria juntamente com as natas. Assim que tiver tudo bem derretido, retire o chocolate para um recipiente e aguarde que este fique frio.
6. Assim que a torta esteja cozida, desenforme-a para um pano assim que retirar o tabuleiro do forno e com a ajuda do pano enrole a torta ainda quente e deixe repousar, até que fique fria.

7 Depois de fria recheie e cubra com o chocolate.