

Sobremesas | Receitas de Chocolate

# Tarte de Chocolate e Chá de Frutos Vermelhos

40 min. | Fácil | Económico | 8 doses

## Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

1 embalagem de massa areada

200 ml de Natas LONGA VIDA

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 323,0 kcal | 16%* |
| **Proteínas** | 4,2 g | 8%* |
| **Lípidos** | 18,0 g | 26%* |
| **Hidratos de Carbono** | 22,8 g | 9%* |

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

## Preparação

1. Estenda a massa na forma de tarte, mantendo o papel vegetal. Coza a massa de acordo com as instruções da embalagem e reserve.
2. Ferva as natas. Fora do lume, adicione as saquetas de chá e deixe em infusão durante 10 minutos. Retire as saquetas e leve a ferver novamente.
3. Numa tigela, parta o chocolate em pedaços e coloque as natas a ferver por cima. Cubra e deixe derreter durante 1 minuto. Com a ajuda de um garfo, mexa para obter um chocolate com uma consistência homogénea.
4. Verta o preparado sobre a base da tarte, deixe arrefecer e coloque no frigorífico até ao momento de servir.