

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Tarte de Chocolate e Coco

30 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

200 ml de leite de coco

2 c. de sopa de coco ralado

100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

1 embalagem de massa areada

Informação nutricional

Energia	136,1 kcal	7%*
Proteínas	1,3 g	3%*
Lípidos	11,9 g	17%*
Hidratos de Carbono	5,0 g	2%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 200° C.
2. Desenrole a massa e forre uma forma de tarte, com cerca de 20 cm de diâmetro, sem retirar do papel vegetal para forno.
3. Leve ao forno durante cerca de 10 minutos, até que fique dourada. Retire-a e desligue o forno.
4. Deite o leite de coco num recipiente e aqueça durante 1 minuto no micro-ondas na potência máxima.
5. Adicione o chocolate partido e deixe-o repousar durante aproximadamente 2 minutos. De seguida, mexa até obter um creme.
6. Deite o creme de chocolate na massa de tarte e coloque no frigorífico durante 2 horas.
7. Antes de servir, polvilhe com coco ralado. / DICA: esta receita também é excelente com chocolate branco