

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Tarte de Pera e Chocolate

35 min. | Médio | Económico | 8 doses

Ingredientes

2 peras
1 ovo
2 c. de sopa de amêndoa moída
1 c. de sopa de açúcar
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
1 embalagem de massa folhada
200 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	326,2 kcal	16%*
Proteínas	4,9 g	10%*
Lípidos	17,9 g	26%*
Hidratos de Carbono	23,4 g	9%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 220° C. Derreta o chocolate em banho maria ou no micro-ondas.
2. Forre uma forma de tarte com a massa folhada sem retirar o papel que a envolve. Pique a massa folhada com um garfo.
3. Deite o chocolate derretido e espalhe por toda a base da tarte.
4. Lave, descasque e corte em fatias as peras. Coloque-as por cima do chocolate.
5. Misture numa taça as natas, o ovo, a amêndoa moída e o açúcar. Deite a mistura por cima das peras.
6. Leve a tarte ao forno durante, aproximadamente, 20 minutos. Deixe arrefecer e leve ao frio durante cerca de 30 minutos.