

Sobremesas | Receitas de Chocolate

# Triângulos de Chocolate e Caramelo

50 min. | Fácil | Económico | 8 doses

## Ingredientes

- 180 g de farinha
- 125 g de manteiga derretida
- 125 g de manteiga
- 1 c. de sopa de mel
- 100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 100 g de açúcar
- 1 lata de Leite Condensado NESTLÉ

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 598,1 kcal | 30%* |
| **Proteínas** | 7,2 g | 14%* |
| **Lípidos** | 36,0 g | 51%* |
| **Hidratos de Carbono** | 60,5 g | 23%* |

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

## Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 200° C. Misture a manteiga derretida com o açúcar até obter uma textura cremosa. Adicione aos poucos a farinha até obter uma massa e cubra o fundo de uma forma para tarte. Leve ao forno durante 20 minutos, aproximadamente.
2. Entretanto, prepare o caramelo. Numa caçarola, aqueça durante 5 minutos, aproximadamente, o leite condensado, a manteiga, o mel e misture bem até começar a alourar.
3. Deite o caramelo por cima da massa da forma e deixe arrefecer.
4. Parta o chocolate em pedaços e derreta em banho maria ou no micro-ondas.
5. Deite o chocolate por cima do caramelo e deixe solidificar no frigorífico durante 2 horas, aproximadamente.
6. Retire da forma e corte a tarte em pequenos triângulos com a ajuda de uma faca.