

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Tarte de Chocolate com Castanhas

50 min. | Médio | Económico | 8 doses

Ingredientes

- 250 g de Natas LONGA VIDA batidas
- 100 g de açúcar
- 100 g de manteiga
- 6 marrons glacés
- 1/2 c. de chá de noz moscada
- 1 copinho de rum
- 250 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 1/2 c. de chá de canela em pó
- 1 embalagem de massa areada

Informação nutricional

Energia	523,5 kcal	26%*
Proteínas	4,3 g	9%*
Lípidos	29,2 g	42%*
Hidratos de Carbono	39,2 g	15%*

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

Preparação

1. Estenda a massa areada e forre com ela uma forma para tarte. Pique o fundo com um garfo e cubra com papel de alumínio pressionando bem as laterais para não baixarem ao cozer.
2. Leve a tarte ao forno, previamente aquecido a 200º C, durante 15 minutos. Remova o papel de alumínio e leve ao forno durante mais 5 minutos (deve ficar completamente cozida).
3. Derreta 250 g de chocolate partido em pedaços e deixe arrefecer.
4. Bata a manteiga derretida com o açúcar até ficar com uma mistura cremosa.
5. Adicione o chocolate morno, o rum, os marrons partidos, a canela e a noz moscada e envolva com as natas batidas.

6 Recheie a tarte e coloque no frigorífico durante 2 horas.