

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Tarte Tatin de Limão e Chocolate

45 min. | Médio | Económico | 6 doses

Ingredientes

80 g de açúcar em pó
3 c. de sopa de farinha de milho
4 0 ovos
100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
1 embalagem de massa quebrada
200 g de queijo branco pasteurizado
2 0 limões
100 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	413,6 kcal	21%*
Proteínas	10,6 g	21%*
Lípidos	19,3 g	28%*
Hidratos de Carbono	39,8 g	15%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 220º C. Raspe a casca do limão e bem fina e esprema o sumo de 2 limões.
2. Numa taça bata os ovos, o requeijão, a raspa de limão e o sumo, o açúcar e a farinha de milho.
3. Deite o preparado numa forma redonda com 20 cm de diâmetro, untada com manteiga.
4. Cubra a forma com a massa quebrada e, com cuidado, dobre as bordas. Leve ao forno durante 20 minutos.
5. Entretanto, derreta o chocolate com as natas até obter um molho.
6. Quando retirar do forno, desenforme a tarte tartin, virando-a para um prato plano. Sirva com o molho de chocolate.