

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Tarteletes de Nozes e Chocolate

55 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

1 0 ovo
25 g de açúcar
1 pitada de sal
250 g de farinha
125 g de manteiga amolecida
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
50 g de manteiga amolecida
75 g nozes picadas finas
1 0 clara de ovo
150 ml de Natas LONGA VIDA
120 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
0 nozes q.b.

Informação nutricional

Energia	868,0 kcal	43%*
Proteínas	12,9 g	26%*
Lípidos	46,7 g	67%*
Hidratos de Carbono	85,7 g	33%*

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

Preparação

1. Prepare a massa.
2. Misture o ovo com o açúcar e o sal e bata até obter uma mistura cremosa.
3. Junte a farinha e mexa bem.

4 Adicione a manteiga e trabalhe mais um pouco a massa.

5 Faça uma bola de massa, coloque-a dentro de um saco plástico e leve-a ao frio durante 1 hora.

6 Passado este tempo estenda a massa com o rolo e forre com ela 6 forminhas de tarteletes.

7 Pique o fundo da massa com um garfo e leve as forminhas ao forno a 180 graus durante 20 minutos.

8 Desenforme e deixe arrefecer.

9 Prepare o creme.

10 Deite o leite condensado num recipiente, junte-lhe a manteiga e bata até obter um creme liso.

11 Adicione as nozes picadas e a clara batida em castelo, misture tudo delicadamente, deite dentro das forminhas, alise e leve ao frio.

12 Prepare a cobertura.

13 Leve ao lume as natas, deixe-as ferver, junte-lhes o chocolate partido em pequenos pedaços, retire do lume, mexa até o chocolate ficar completamente derretido e deixe repousar durante 10 minutos.

14 Cubra o creme com o preparado de chocolate e decore com nozes polvilhadas com açúcar em pó.

15 Leve ao frio até ao momento de servir.