

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Tarte Coração de Chocolate e Framboesa

20 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

1 embalagem de massa folhada
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
200 g de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 53% Cacau
2 c. de chá de extrato de baunilha
framboesas para cobrir a tarte q.b.
açúcar em pó q.b.

Informação nutricional

Energia	407,5 kcal	20%*
Proteínas	6,6 g	13%*
Lípidos	19,8 g	28%*
Hidratos de Carbono	49,7 g	19%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 220º
2. Desenrole a massa juntamente com o papel, com uma faca corte um coração, e coloque num tabuleiro próprio para forno.
3. Dobre ligeiramente a borda da massa em redor do coração e com um garfo pique-a furando ligeiramente (para evitar que a massa suba pode adicionalmente colocar em cima 1 folha de papel vegetal humedecido e cobri-la com feijão ou grão seco). Leve ao forno, aproximadamente 12 minutos, até alourar. Retire a massa do forno (retire o feijão e o papel se o tiver colocado) e deixe arrefecer.
4. Aqueça o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ juntamente com o extrato de baunilha, quando começar a ferver, retire do lume e adicione o chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 53% cacau, picado. Mexa até obter uma mistura homogénea e deixe arrefecer.
5. Cubra a massa com a mistura anterior e por cima coloque as framboesas. Se desejar termine polvilhando com açúcar em pó.