

Sobremesas Tartes

Tarte de Chocolate Branco

60 min. Médio Económico 12 doses

Ingredientes

225 g de farinha
35 g de açúcar em pó
75 g de cacau em pó
1 clara
150 g de manteiga
1 pitada de sal
Creme:
200 g de Chocolate Branco NESTLÉ SOBREMESAS
1 lata de Creme de Leite NESTLÉ
30 g de manteiga

Informação nutricional

Energia	340,9 kcal	17%*
Proteínas	5,4 g	11%*
Lípidos	22,9 g	33%*
Hidratos de Carbono	27,8 g	11%*

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

Preparação

1. Para fazer a massa juntar a farinha, o açúcar, o cacau e misturar. Acrescentar a manteiga fria aos cubos, uma clara e uma pitada de sal. Amassar bem com as mãos até ficar uma massa homogénea.? Cobrir a massa com um pano e levar ao frio por aproximadamente 30 minutos.
2. Retirar a massa do frigorífico. Estender numa forma de fundo móvel. Reservar um pouco da massa para fazer alguma decoração.
3. Levar a massa ao forno pré-aquecido a 160º por aproximadamente 15 min.
4. Retirar o forno e deixar arrefecer.

5 Numa panela em banho-maria derreter o chocolate branco NESTLÉ SOBREMESAS com a manteiga, acrescentar uma lata de Creme de Leite NESTLÉ. Envolver bem até que a mistura fique bem homogénea.

6 Colocar o creme por cima da massa.