

[Sobremesas](#)[Receitas de Chocolate](#)

## Tarte de Doce de Leite e Chocolate

 30 min. Médio Moderado 8 doses

### Ingredientes

50 g de amêndoa picada  
250 g de farinha  
140 g de manteiga  
100 g de açúcar em pó  
1 ovo  
1 c. de chá de essência de baunilha  
2 latas de Leite Condensado Cozido NESTLÉ  
1 embalagem de Natas LONGA VIDA  
200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 859,0 kcal | 43%* |
| <b>Proteínas</b>           | 12,6 g     | 25%* |
| <b>Lípidos</b>             | 35,1 g     | 50%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 110,0 g    | 42%* |

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

### Preparação

- 1 Preparação da Massa: Peneire a farinha, as amêndoas trituradas e o açúcar para uma tigela.
- 2 Junte a manteiga e misture até conseguir uma consistência arenosa. Junte o ovo e a essência de baunilha e mexa até a massa ficar homogênea.
- 3 Forre uma tarteira com a massa pressionando no fundo e nos lados e leve ao forno durante 20 minutos a 180°C.
- 4 Em seguida, espalhe generosamente o Leite Condensado Cozido na base da tarte e leve ao frio.
- 5 Deite as Natas numa caçarola, até ferverem. Junte o Chocolate partido em pedaços e mexa até o chocolate derreter e obter uma mistura homogênea

**6** Coloque esta mistura por cima da tarte. Sirva fria.