

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

Torta de Chocolate Preto 53%

 20 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

4 ovos
105 g açúcar
60 g fécula de batata
20 g farinha com fermento
100 g NESTLÉ Classic Chocolate de Leite
50 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
100 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	227,6 kcal	11%*
Proteínas	2,0 g	4%*
Lípidos	6,9 g	10%*
Hidratos de Carbono	33,1 g	13%*

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

Preparação

- 1 Bata muito bem os ovos com o açúcar até formar uma massa esponjosa.
- 2 Misture a fécula de batata e a farinha e, peneirando, junte à massa anterior, bata novamente.
- 3 Coloque a massa num tabuleiro forrado com papel vegetal e untado com manteiga.
- 4 Leve ao forno a 180°C cerca de 10 minutos.
- 5 Coloque o chocolate a derreter em banho-maria juntamente com as natas. Assim que tiver tudo bem derretido, retire o chocolate para um recipiente e aguarde que este fique frio.
- 6 Assim que a torta esteja cozida, desenforme-a para um pano assim que retirar o tabuleiro do forno e com a ajuda do pano enrole a torta ainda quente e deixe repousar, até que fique fria.

7 Depois de fria recheie e cubra com o chocolate.