

Sobremesas Receitas de Chocolate

Tarte de Chocolate

30 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

1 embalagem de massa areada

200 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	182,2 kcal	9%*
Proteínas	2,2 g	4%*
Lípidos	9,6 g	14%*
Hidratos de Carbono	11,3 g	4%*

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

Preparação

1. Forre uma tarteira com a massa e leve ao forno conforme as instruções da embalagem. Entretanto numa caçarola, aqueça as natas.
2. Numa tigela, parta o chocolate em pedaços, adicione as natas e cubra com um prato. Aguarde entre 3 a 5 minutos e depois misture com a ajuda de um batedor de varas.
3. Verta o ganache sobre o fundo da tarte e coloque no frigorífico durante 2 horas, no mínimo.