

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Tarte de Chocolate e Pistácio

34 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

250 g de farinha
30 g de açúcar
4 c. de sopa de água
150 ml de Natas LONGA VIDA para bater
30 g de pistácios sem sal
150 g de Chocolate Preto 44% NESTLÉ Sobremesas
125 g de manteiga com sal

Informação nutricional

Energia	335,9 kcal	17%*
Proteínas	4,2 g	8%*
Lípidos	16,7 g	24%*
Hidratos de Carbono	35,3 g	14%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 220º C.
2. Derreta a manteiga com a água, adicione a farinha e o açúcar e misture de imediato até obter uma bola.
3. Coloque a massa com as mãos numa forma para tartes com 20 cm de diâmetro, aproximadamente. Coloque por cima uma folha de papel de alumínio e deixe cozer durante, aproximadamente, 12 minutos no forno, retire o papel e deixe cozer cerca de mais 2 minutos.
4. Prepare o recheio: Deite as natas bem quentes numa taça por cima do chocolate partido. Misture bem até obter um creme e deite por cima da tarte. Coloque no frigorífico durante 2 horas.
5. Triture os pistácios e polvilhe por cima.