

Sobremesas Tartes

Tarte de Chocolate e Amêndoa

45 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

250 g de farinha
120 g de açúcar
125 g de manteiga
3 gemas de ovo
1 dl de leite
1 raspa de casca de limão
125 g de amêndoa moída
100 g de açúcar granulado
4 ovos
80 g de manteiga
20 g de farinha
1 pitada de canela em pó
1 pitada de cravo-da-Índia em pó
120 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
1 embalagem de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	731,9 kcal	37%*
Proteínas	11,6 g	23%*
Lípidos	39,9 g	57%*
Hidratos de Carbono	70,3 g	27%*

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

Preparação

1. Deite a farinha numa tigela e abra uma cavidade no centro, onde se devem misturar os restantes ingredientes.
2. Amasse tudo muito bem. Depois de bem amassado, forme uma bola que se deve tapar com um pano, durante uma hora.

3. Numa tigela, trabalhe a manteiga, o chocolate para culinária Rajá ralado, a amêndoa moída, o açúcar e as gemas.

4. Junte a farinha, a canela em pó e o cravinho. Continue a mexer até formar um creme homogéneo.

5. Bata as claras em castelo e misture com o restante recheio. Forre a forma com a massa, deite o recheio e leve a forno médio (35 a 40 minutos).

6. Sirva acompanhado com natas LONGA VIDA meio batidas.