



Sobremesas Tartes

## Tarte de Chocolate Branco

60 min.

Médio

Económico

12 doses

### Ingredientes

- 225 g de farinha
  - 35 g de açúcar em pó
  - 75 g de cacau em pó
  - 1 clara
  - 150 g de manteiga
  - 1 pitada de sal
- Creme:
- 200 g de Chocolate Branco NESTLÉ SOBREMESAS
  - 1 lata de Creme de Leite NESTLÉ
  - 30 g de manteiga

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	340,9 kcal	17%*
<b>Proteínas</b>	5,4 g	11%*
<b>Lípidos</b>	22,9 g	33%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	27,8 g	11%*

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

### Preparação

- 1 Para fazer a massa juntar a farinha, o açúcar, o cacau e misturar. Acrescentar a manteiga fria aos cubos, uma clara e uma pitada de sal. Amassar bem com as mãos até ficar uma massa homogénea. Cobrir a massa com um pano e levar ao frio por aproximadamente 30 minutos.
- 2 Retirar a massa do frigorífico. Estender numa forma de fundo móvel. Reservar um pouco da massa para fazer alguma decoração.
- 3 Levar a massa ao forno pré-aquecido a 160° por aproximadamente 15 min.
- 4 Retirar o forno e deixar arrefecer.

- 5 Numa panela em banho-maria derreter o chocolate branco NESTLÉ SOBREMESAS com a manteiga, acrescentar uma lata de Creme de Leite NESTLÉ. Envolver bem até que a mistura fique bem homogénea.
- 6 Colocar o creme por cima da massa.