



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Tarte de Doce de Leite e Chocolate

30 min.

Médio

Moderado

8 doses

### Ingredientes

- 50 g de amêndoa picada
- 250 g de farinha
- 140 g de manteiga
- 100 g de açúcar em pó
- 1 ovo
- 1 c. de chá de essência de baunilha
- 2 latas de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
- 1 embalagem de Natas LONGA VIDA
- 200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	859,0 kcal	43%*
<b>Proteínas</b>	12,6 g	25%*
<b>Lípidos</b>	35,1 g	50%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	110,0 g	42%*

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

### Preparação

- 1 Preparação da Massa: Peneire a farinha, as amêndoas trituradas e o açúcar para uma tigela.
- 2 Junte a manteiga e misture até conseguir uma consistência arenosa. Junte o ovo e a essência de baunilha e mexa até a massa ficar homogênea.
- 3 Forre uma tarteira com a massa pressionando no fundo e nos lados e leve ao forno durante 20 minutos a 180°C.
- 4 Em seguida, espalhe generosamente o Leite Condensado Cozido na base da tarte e leve ao frio.
- 5 Deite as Natas numa caçarola, até ferverem. Junte o Chocolate partido em pedaços e mexa até o chocolate derreter e obter uma mistura homogênea

6 Coloque esta mistura por cima da tarte. Sirva fria.