



Sobremesas Tartes

## Tarte de Laranja e Chocolate

🕒 45 min. 📌 Fácil 📌 Moderado 🍴 8 doses

### Ingredientes

200 g de bolacha maria  
120 g de manteiga  
0 leite morno q.b.  
3 0 folhas de gelatina  
2 0 laranjas  
0 morangos para decoração q.b.  
200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas  
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	528,5 kcal	26%*
<b>Proteínas</b>	7,8 g	16%*
<b>Lípidos</b>	28,3 g	40%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	59,4 g	23%*

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

### Preparação

- 1 Triture as bolachas, junte a manteiga e um pouco de leite. Amasse até obter uma massa uniforme.
- 2 Recheie a tarteira de 22 cm de diâmetro com a massa de bolacha e leve ao frigorífico, enquanto prepara o recheio.
- 3 Demolhe a gelatina em água fria. Derreta o chocolate para culinária NESTLÉ em banho-maria, junte o leite condensado NESTLÉ e a gelatina escorrida.
- 4 Mexa até que a gelatina se dissolva, retire do lume e incorpore o sumo e a raspa de uma laranja.
- 5 Recheie a tarte e leve ao frigorífico.

6 Depois de fria decore com a laranja às rodelas e morangos.