

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

Energia	528,5 kcal	26%*
Proteínas	7,8 g	16%*
Lípidos	28,3 g	40%*
Hidratos de Carbono	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.