



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.