

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Tarteletes de Chocolate e Café

35 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

PARA A MASSA:
250 g de farinha
70 g de manteiga
10 c. de sopa de água fria
1 sal q.b.
PARA O RECHEIO:
180 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
80 g de manteiga
3 ovos
1 c. de sopa de MOKAMBO
150 ml de Natas LONGA VIDA
1 PARA A COBERTURA:
1 c. de sopa de açúcar em pó
250 ml de Natas LONGA VIDA
8 morangos
fios de ovos q.b.

Informação nutricional

Energia	757,6 kcal	38%*
Proteínas	9,7 g	19%*
Lípidos	35,5 g	51%*
Hidratos de Carbono	67,4 g	26%*

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

Preparação

1 Coloca a farinha numa tigela funda. Mistura-lhe a manteiga em pedacinhos e uma pitada de sal. Trabalha os ingredientes de forma a estarem todos bem ligados e vai acrescentando, pouco a pouco, a água. Amassa bem e molda uma bola com a mesma. Deixa-a repousar por 10 minutos, embrulhada numa folha de película aderente.

2 Estende a massa com a ajuda de um rolo de cozinha e forra as formas de tarteletes antiaderentes com a massa. Pica o fundo das formas com um garfo. Reserva.

3 Numa tigela coloca o chocolate partido, a manteiga e o MOKAMBO. Leva ao lume em banho-maria mexendo bem, de modo a obter um preparado homogéneo. Retira do lume e deixa arrefecer um pouco. Bate os ovos e junta o creme de chocolate e café, envolvendo bem. Bate as natas bem firmes e envolve no preparado anterior.

4 Preenche as formas com o recheio. Leva ao forno a 180ºC, cerca de 20 minutos. Depois de cozidas, retira e deixa arrefecer. Bate as natas bem firmes, junta o açúcar em pó e bate mais um pouco. Cobre as tarteletes com as natas e enfeita a gosto com morangos e fios de ovos. Serve bem fresco.