



Sobremesas

Receitas de Chocolate

Tarte de Chocolate Branco e Framboesas

🕒 30 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

Ingredientes

PARA A MASSA:

- 100 g de manteiga sem sal derretida
- 200 g bolachas de aveia desfeitas em pó
- 4 c. de sopa de Leite em Pó NIDO
- 4 c. de sopa de água

PARA O RECHEIO:

- 225 g de chocolate em pedaços Milky Bar
- 1 chávena de chá de Leite em Pó NIDO
- 1 embalagem de Natas LONGA VIDA
- 2 folhas de gelatina
- 2 c. de sopa de manteiga sem sal
- 250 g de compota de framboesas

Preparação

- 1 Pré-aquecer o forno a 180°C.
- 2 Numa tigela juntar todos os ingredientes da massa e misturar com uma colher até obter uma massa maleável.
- 3 Forrar uma tarteira com a massa e picar com um garfo.

Informação nutricional

Energia	587,5 kcal	29%*
Proteínas	8,2 g	16%*
Lípidos	29,7 g	42%*
Hidratos de Carbono	61,8 g	24%*

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

- 4 Levar ao forno cerca de 20 minutos, retirar e deixar arrefecer totalmente.
- 5 Colocar as folhas de gelatina em água fria durante 5 minutos.
- 6 Aquecer a compota de framboesas e desfazer as folhas de gelatina no doce com ajuda de uma vara de arames, deitar sobre a massa fria.
- 7 Dispor o chocolate em pedaços numa tigela juntamente com o Leite em Pó NIDO.
- 8 Levar ao lume num tacho pequeno a manteiga com as natas, assim que começar a ferver retirar e verter a mistura sobre o chocolate, misturar com uma vara de arames até obter um creme liso.
- 9 Deitar o recheio com cuidado sobre a compota e levar ao frigorífico durante 8 horas.