

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

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)

Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 180ºC.
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.

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 frigorifico durante 8 horas.