



Sobremesas

Receitas de Chocolate

Tarte de Chocolate

🕒 30 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
1 embalagem de massa areada
200 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 182,2 kcal | 9%* |
| Proteínas | 2,2 g | 4%* |
| Lípidos | 9,6 g | 14%* |
| Hidratos de Carbono | 11,3 g | 4%* |

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

Preparação

- 1 Forre uma tarteira com a massa e leve ao forno conforme as instruções da embalagem. Entretanto numa caçarola, aqueça as natas.
- 2 Numa tigela, parta o chocolate em pedaços, adicione as natas e cubra com um prato. Aguarde entre 3 a 5 minutos e depois misture com a ajuda de um batedor de varas.
- 3 Verta o ganache sobre o fundo da tarte e coloque no frigorífico durante 2 horas, no mínimo.