

[Todas as receitas de Sobremesas](#)[Todas as receitas de Chocolate](#)

## Receita de 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

<b>Energia</b>	182,2 kcal	9%*
<b>Proteínas</b>	2,2 g	4%*
<b>Lípidos</b>	9,6 g	14%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.