



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

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <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.