



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

## Tartelettes de Chocolate, Verbena e Pêssego

🕒 30 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 5 doses

### Ingredientes

- 1 pacote de massa quebrada
- 150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 2 0 pêssegos
- 2 saquetas de infusão de verbena
- 150 ml de Natas LONGA VIDA

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	489,5 kcal	24%*
<b>Proteínas</b>	5,8 g	12%*
<b>Lípidos</b>	26,2 g	37%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	41,4 g	16%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno com a 220°C. Forre 5 formas de tarte com a massa quebrada, mantendo o papel vegetal e leve a cozer de acordo com as instruções.
- 2 Aqueça as natas, retire do lume e introduza as saquetas de verbena durante 10 minutos. Retire as saquetas e verta as natas quentes sobre o chocolate partido em pedaços. Misture.
- 3 Verta o preparado nas tartelettes e coloque no frigorífico durante 1 hora. Decore com lâminas de pêssego.