

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

Energia	489,5 kcal	24%*
Proteínas	5,8 g	12%*
Lípidos	26,2 g	37%*
Hidratos de Carbono	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.