



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Tarte de Chocolate e Chá de Frutos Vermelhos

🕒 40 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 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>	323,0 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	4,2 g	8%*
<b>Lípidos</b>	18,0 g	26%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	22,8 g	9%*

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

### Preparação

- 1 Estenda a massa na forma de tarte, mantendo o papel vegetal. Coza a massa de acordo com as instruções da embalagem e reserve.
- 2 Ferva as natas. Fora do lume, adicione as saquetas de chá e deixe em infusão durante 10 minutos. Retire as saquetas e leve a ferver novamente.
- 3 Numa tigela, parta o chocolate em pedaços e coloque as natas a ferver por cima. Cubra e deixe derreter durante 1 minuto. Com a ajuda de um garfo, mexa para obter um chocolate com uma consistência homogénea.
- 4 Verta o preparado sobre a base da tarte, deixe arrefecer e coloque no frigorífico até ao momento de servir.