



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Tartelettes de Chocolate com Caramelo e Noz

🕒 29 min.

🔑 Fácil

💰 Económico

🍴 5 doses

### Ingredientes

- 1 pacote de massa areada
- 1 tablete de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 53% cacau
- 50 g de açúcar
- 2 c. de sopa de noz pecã
- 150 ml de Natas LONGA VIDA

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	386,7 kcal	19%*
<b>Proteínas</b>	3,0 g	6%*
<b>Lípidos</b>	18,2 g	26%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	38,0 g	15%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 220°C.
- 2 Recheie 5 formas de tarte com a massa, mantendo o papel vegetal e leve a massa a cozer de acordo com as instruções.
- 3 Aqueça as natas e verta-as bem quentes sobre o chocolate partido em pedaços. Misture. Verta o preparado feito sobre a tartelette e coloque no frigorífico durante 1 hora.
- 4 Pique as nozes pecã. Numa frigideira, aqueça o açúcar sem adicionar água. Adicione as nozes pecã picadas. Deixe-as solidificar sobre uma folha de papel vegetal e pique-as, distribuindo-as depois sobre as tartes.