

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

Energia	386,7 kcal	19%*
Proteínas	3,0 g	6%*
Lípidos	18,2 g	26%*
Hidratos de Carbono	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.