Sobremesas | Receitas de Chocolate

Tarteletes de Chocolate, Laranja e Amêndoa

38 min. | Fácil | Económico | 5 doses

Ingredientes

3 0 laranjas
4 0 ovos
60 g de farinha
50 g de amêndoas descascadas
50 g de manteiga
40 g de açúcar
150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	458,1 kcal	23%*
Proteínas	10,4 g	21%*
Lípidos	30,8 g	44%*
Hidratos de Carbono	33,0 g	13%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 7 (200°C). Derreta a manteiga, pique bem as amêndoas.
2. Lave e descasque as laranjas. Retire os gomos.
3. Derreta o chocolate partido em quadrados com 2 colheres de sopa de água, durante 1 minuto a 500 W. Adicione os ovos, a manteiga, as amêndoas e a farinha. Misture bem.
4. Unte com manteiga e polvilhe com farinha 5 formas de tarteletes. Coloque 5 a 6 gomos de laranja no fundo de cada forma e depois cubra com o preparado de chocolate.
5. Coloque no forno durante cerca de 18 minutos. Desenforme passando, se necessário, a ponta de uma faca a toda a volta.