



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

<b>Energia</b>	458,1 kcal	23%*
<b>Proteínas</b>	10,4 g	21%*
<b>Lípidos</b>	30,8 g	44%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.