



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Tarte de Chocolate e Coco

🕒 30 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

- 200 ml de leite de coco
- 2 c. de sopa de coco ralado
- 100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 1 embalagem de massa areada

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	136,1 kcal	7%*
<b>Proteínas</b>	1,3 g	3%*
<b>Lípidos</b>	11,9 g	17%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	5,0 g	2%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 200° C.
- 2 Desenrole a massa e forre uma forma de tarte, com cerca de 20 cm de diâmetro, sem retirar do papel vegetal para forno.
- 3 Leve ao forno durante cerca de 10 minutos, até que fique dourada. Retire-a e desligue o forno.
- 4 Deite o leite de coco num recipiente e aqueça durante 1 minuto no micro-ondas na potência máxima.
- 5 Adicione o chocolate partido e deixe-o repousar durante aproximadamente 2 minutos. De seguida, mexa até obter um creme.
- 6 Deite o creme de chocolate na massa de tarte e coloque no frigorífico durante 2 horas.
- 7 Antes de servir, polvilhe com coco ralado. / DICA: esta receita também é excelente com chocolate branco