



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Tarte de Nata e Trufas

🕒 50 min.

🔗 Médio

👤 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

- 250 g de Natas LONGA VIDA
- 150 g de Natas LONGA VIDA batidas com açúcar
- 225 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 1 embalagem de massa areada

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	382,5 kcal	19%*
<b>Proteínas</b>	4,4 g	9%*
<b>Lípidos</b>	17,8 g	25%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	26,3 g	10%*

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

### Preparação

- 1 Trufas: Derreta 175 g (7 barrinhas) de chocolate partido nas natas para bater quentes e coloque no frigorífico durante 2 ou 3 horas.
- 2 Estenda a massa areada e forre uma forma para tarte, pique o fundo várias vezes com um garfo e cubra com papel de alumínio pressionando bem as laterais para não baixarem ao cozer.
- 3 Leve a tarte ao forno, previamente aquecido a 200° C de temperatura, durante 15 minutos, remova o papel de alumínio e leve a cozer durante mais 5 minutos (deve ficar completamente cozida).
- 4 Bata as trufas com a ajuda da batedeira elétrica até ficarem bem fofas.
- 5 Recheie a tarte com as trufas, decore com as natas batidas e polvilhe a superfície com 50 g (2 barrinhas) de chocolate ralado.