

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

Energia	382,5 kcal	19%*
Proteínas	4,4 g	9%*
Lípidos	17,8 g	25%*
Hidratos de Carbono	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 200º 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.