

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Tarteletes de Chocolate e Lima

45 min. | Médio | Económico | 8 doses

Ingredientes

2 0 ovos
2 0 limas
150 g de requeijão
2 folhas de gelatina
200 g de bolachas de chocolate
75 g de manteiga
50 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
50 g de açúcar
150 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	358,8 kcal	18%*
Proteínas	6,2 g	12%*
Lípidos	19,4 g	28%*
Hidratos de Carbono	30,9 g	12%*

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

Preparação

1. BASE: Derreta o chocolate e a manteiga em banho maria. Adicione as bolachas partidas e misture. Deixe arrefecer.
2. Forre as formas das tarteletes com a massa. Coloque no frigorífico.
3. Lave as limas, raspe a casca e esprema o sumo.
4. Bata as gemas com o açúcar e a raspa da lima até obter uma massa espumosa.
5. Adicione as natas e o requeijão e misture.

6 Aqueça o sumo de lima em banho maria e adicione a gelatina previamente demolhada em água fria. Mexa até ficar dissolvida. Adicione à massa espumosa e misture bem.

7 Bata as claras em castelo e incorpore cuidadosamente na massa.

8 Recheie as tarteletes com o creme de lima. Coloque as tarteletes no frigorífico durante 2 horas, aproximadamente.