



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Triângulos de Chocolate e Caramelo

🕒 50 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

- 180 g de farinha
- 125 g de manteiga derretida
- 125 g de manteiga
- 1 c. de sopa de mel
- 100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 100 g de açúcar
- 1 lata de Leite Condensado NESTLÉ

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	598,1 kcal	30%*
<b>Proteínas</b>	7,2 g	14%*
<b>Lípidos</b>	36,0 g	51%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	60,5 g	23%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 200° C. Misture a manteiga derretida com o açúcar até obter uma textura cremosa. Adicione aos poucos a farinha até obter uma massa e cubra o fundo de uma forma para tarte. Leve ao forno durante 20 minutos, aproximadamente.
- 2 Entretanto, prepare o caramelo. Numa caçarola, aqueça durante 5 minutos, aproximadamente, o leite condensado, a manteiga, o mel e misture bem até começar a alourar.
- 3 Deite o caramelo por cima da massa da forma e deixe arrefecer.
- 4 Parta o chocolate em pedaços e derreta em banho maria ou no micro-ondas.
- 5 Deite o chocolate por cima do caramelo e deixe solidificar no frigorífico durante 2 horas, aproximadamente.
- 6 Retire da forma e corte a tarte em pequenos triângulos com a ajuda de uma faca.