



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Tarte de Chocolate com Castanhas

🕒 50 min.

👤 Médio

🏠 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

250 g de Natas LONGA VIDA batidas  
100 g de açúcar  
100 g de manteiga  
6 marrons glacés  
1/2 c. de chá de noz moscada  
1 copinho de rum  
250 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
1/2 c. de chá de canela em pó  
1 embalagem de massa areada

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	523,5 kcal	26%*
<b>Proteínas</b>	4,3 g	9%*
<b>Lípidos</b>	29,2 g	42%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	39,2 g	15%*

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

### Preparação

- 1 Estenda a massa areada e forre com ela uma forma para tarte. Pique o fundo com um garfo e cubra com papel de alumínio pressionando bem as laterais para não baixarem ao cozer.
- 2 Leve a tarte ao forno, previamente aquecido a 200° C, durante 15 minutos. Remova o papel de alumínio e leve ao forno durante mais 5 minutos (deve ficar completamente cozida).
- 3 Derreta 250 g de chocolate partido em pedaços e deixe arrefecer.
- 4 Bata a manteiga derretida com o açúcar até ficar com uma mistura cremosa.
- 5 Adicione o chocolate morno, o rum, os marrons partidos, a canela e a noz moscada e envolva com as natas batidas.

6 Recheie a tarte e coloque no frigorífico durante 2 horas.