



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Tarte de Chocolate e Pistácio

🕒 34 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

- 250 g de farinha
- 30 g de açúcar
- 4 c. de sopa de água
- 150 ml de Natas LONGA VIDA para bater
- 30 g de pistácios sem sal
- 150 g de Chocolate Preto 44% NESTLÉ Sobremesas
- 125 g de manteiga com sal

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	335,9 kcal	17%*
<b>Proteínas</b>	4,2 g	8%*
<b>Lípidos</b>	16,7 g	24%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	35,3 g	14%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 220° C.
- 2 Derreta a manteiga com a água, adicione a farinha e o açúcar e misture de imediato até obter uma bola.
- 3 Coloque a massa com as mãos numa forma para tartes com 20 cm de diâmetro, aproximadamente. Coloque por cima uma folha de papel de alumínio e deixe cozer durante, aproximadamente, 12 minutos no forno, retire o papel e deixe cozer cerca de mais 2 minutos.
- 4 Prepare o recheio: Deite as natas bem quentes numa taça por cima do chocolate partido. Misture bem até obter um creme e deite por cima da tarte. Coloque no frigorífico durante 2 horas.
- 5 Triture os pistácios e polvilhe por cima.