

[Todas as receitas de Sobremesas](#)[Todas as receitas de Chocolate](#)

Tarte Tatin de Limão e Chocolate

 45 min. Médio Económico 6 doses

Ingredientes

- 80 g de açúcar em pó
- 3 c. de sopa de farinha de milho
- 4 ovos
- 100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 1 embalagem de massa quebrada
- 200 g de queijo branco pasteurizado
- 2 limões
- 100 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	413,6 kcal	21%*
Proteínas	10,6 g	21%*
Lípidos	19,3 g	28%*
Hidratos de Carbono	39,8 g	15%*

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

Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 220° C. Raspe a casca do limão e bem fina e esprema o sumo de 2 limões.
- 2 Numa taça bata os ovos, o requeijão, a raspa de limão e o sumo, o açúcar e a farinha de milho.
- 3 Deite o preparado numa forma redonda com 20 cm de diâmetro, untada com manteiga.
- 4 Cubra a forma com a massa quebrada e, com cuidado, dobre as bordas. Leve ao forno durante 20 minutos.
- 5 Entretanto, derreta o chocolate com as natas até obter um molho.
- 6 Quando retirar do forno, desenforme a tarte tartin, virando-a para um prato plano. Sirva com o molho de chocolate.