



Sobremesas Chocolate

Tarte de Chocolate com Caramelo Salgado

🕒 60 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 6 doses

Ingredientes

100 g de Natas LONGA VIDA para bater
200 ml de Natas LONGA VIDA para bater
1 tablete de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
2 c. de chá de sal
flôr de sal q.b.
1 embalagem de massa areada
175 g de açúcar
75 g de manteiga

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 483,4 kcal | 24%* |
| Proteínas | 2,8 g | 6%* |
| Lípidos | 20,7 g | 30%* |
| Hidratos de Carbono | 47,5 g | 18%* |

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

Preparação

- 1** Pré-aqueça o forno a 180°.
- 2** Desenrole a massa areada e coloque numa forma com 25 cm de diâmetro, pressionando bem as laterais. Pique a superfície com um garfo, cubra com papel de alumínio ou papel vegetal próprio para forno, e pressione um pouco. Leve ao forno cerca de 15 minutos. Tire do forno, remova o papel e deixe cozer aproximadamente mais 15 minutos, até a massa ficar dourada. Retire do forno e deixar arrefecer.
- 3** CARAMELO SALGADO: Coloque o açúcar a aquecer numa caçarola e deixe derreter sem mexer. Quando estiver completamente derretido, retire a caçarola do lume e adicione a manteiga, o sal e os 100g de natas quentes. Mexa sem parar até obter um molho homogéneo e líquido (cuidado porque a mistura ferve muito). Se ficarem alguns grumos, passe por um coador. Deixe arrefecer ligeiramente e deite na tarte. Reserve no frigorífico no mínimo uma hora.
- 4** COBERTURA: Leve as natas ao lume numa caçarola e quando começarem a ferver, retire do lume e adicione o chocolate partido. Mexa até derreter e deite por cima da tarte. Reserve no frigorífico durante uma hora no mínimo.
- 5** Quando for servir, polvilhe ligeiramente com flor de sal