

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Tarte de Chocolate e 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 180º.

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