



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Tarteletes de Páscoa

🕒 35 min.

👤 Médio

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

- 1 pacote de massa quebrada
- 150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 200 ml de Natas LONGA VIDA para bater
- 50 g de manteiga
- 50 g de açúcar
- 3 ovos
- ovos pequenos de páscoa q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	747,6 kcal	37%*
<b>Proteínas</b>	9,9 g	20%*
<b>Lípidos</b>	42,6 g	61%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	55,6 g	21%*

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

### Preparação

- 1 Desenrole a massa quebrada e usando um cortador de massa, corte 4 grandes círculos de massa. Forre 4 moldes de tarteletes e pique várias vezes o fundo e os lados com um garfo.
- 2 Coloque algo para fazer peso em cima do molde para evitar que a massa cresça muito e cozinhe no forno, pré-aquecido à temperatura de 200 ° C durante 10 minutos.
- 3 Aqueça as natas, quando começar a ferver, retire do lume e adicione o chocolate picado e a manteiga. Mexa até obter uma mistura homogénea e deixe esfriar.
- 4 Bata as gemas com o açúcar e adicione ao preparado anterior. Bata as claras em castelo até ficarem firmes e misture com cuidado.
- 5 Encha as tarteletes e leve ao forno por 10 minutos. Deixe esfriar e decore com pequenos ovos, simulando um ninho.