

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

Energia	747,6 kcal	37%*
Proteínas	9,9 g	20%*
Lípidos	42,6 g	61%*
Hidratos de Carbono	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.