



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Tarte Cremosa de Chocolate e Morangos

30 min.

Fácil

Económico

12 doses

### Ingredientes

200 ml de Natas LONGA VIDA para bater  
8 morangos  
125 g de manteiga  
40 ml de leite  
250 g de bolacha maria  
75 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	265,0 kcal	13%*
<b>Proteínas</b>	2,9 g	6%*
<b>Lípidos</b>	14,6 g	21%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	22,1 g	8%*

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

### Preparação

- 1 Derreta a manteiga com o chocolate e triture as bolachas.
- 2 Misture tudo e coloque num recipiente rectangular (ideal: 33cmx13cm). Acalque bem a massa com a ajuda de uma colher e deixe no frigorífico durante 2 horas aproximadamente.
- 3 Para o recheio, aqueça as natas até ferverem e retire do lume. Adicione o chocolate picado e misture até obter um recheio homogéneo. Adicione o leite e volte a misturar tudo muito bem.
- 4 Despeje o recheio no bolo e leve ao frigorífico durante 15 minutos. Lave e seque muito bem os morangos, corte-os ao meio e coloque sobre o bolo. Reserve esta sobremesa no frigorífico até servir!