



Sobremesas Tartes

Tarte de Chocolate e Amêndoa

🕒 45 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

Ingredientes

- 250 g de farinha
- 120 g de açúcar
- 125 g de manteiga
- 3 gemas de ovo
- 1 dl de leite
- 1 raspa de casca de limão
- 125 g de amêndoa moída
- 100 g de açúcar granulado
- 4 ovos
- 80 g de manteiga
- 20 g de farinha
- 1 pitada de canela em pó
- 1 pitada de cravo-da-Índia em pó
- 120 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
- 1 embalagem de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	731,9 kcal	37%*
Proteínas	11,6 g	23%*
Lípidos	39,9 g	57%*
Hidratos de Carbono	70,3 g	27%*

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

Preparação

- 1 Deite a farinha numa tigela e abra uma cavidade no centro, onde se devem misturar os restantes ingredientes.
- 2 Amasse tudo muito bem. Depois de bem amassado, forme uma bola que se deve tapar com um pano, durante uma hora.

- 3 Numa tigela, trabalhe a manteiga, o chocolate para culinária Rajá ralado, a amêndoa moída, o açúcar e as gemas.
- 4 Junte a farinha, a canela em pó e o cravinho. Continue a mexer até formar um creme homogêneo.
- 5 Bata as claras em castelo e misture com o restante recheio. Forre a forma com a massa, deite o recheio e leve a forno médio (35 a 40 minutos).
- 6 Sirva acompanhado com natas LONGA VIDA meio batidas.