



Receitas de Sobremesas

Chocolate

## Tarteletes de Nozes e Chocolate

🕒 55 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 6 doses

### Ingredientes

1 ovo  
25 g de açúcar  
1 pitada de sal  
250 g de farinha  
125 g de manteiga amolecida  
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
50 g de manteiga amolecida  
75 g nozes picadas finas  
1 clara de ovo  
150 ml de Natas LONGA VIDA  
120 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas  
nozes q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	868,0 kcal	43%*
<b>Proteínas</b>	12,9 g	26%*
<b>Lípidos</b>	46,7 g	67%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	85,7 g	33%*

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

## Preparação

- 1 Prepare a massa.
- 2 Misture o ovo com o açúcar e o sal e bata até obter uma mistura cremosa.
- 3 Junte a farinha e mexa bem.
- 4 Adicione a manteiga e trabalhe mais um pouco a massa.
- 5 Faça uma bola de massa, coloque-a dentro de um saco plástico e leve-a ao frio durante 1 hora.
- 6 Passado este tempo estenda a massa com o rolo e forre com ela 6 forminhas de tarteletes.
- 7 Pique o fundo da massa com um garfo e leve as forminhas ao forno a 180 graus durante 20 minutos.
- 8 Desenforme e deixe arrefecer.
- 9 Prepare o creme.
- 10 Deite o leite condensado num recipiente, junte-lhe a manteiga e bata até obter um creme liso.
- 11 Adicione as nozes picadas e a clara batida em castelo, misture tudo delicadamente, deite dentro das forminhas, alise e leve ao frio.
- 12 Prepare a cobertura.
- 13 Leve ao lume as natas, deixe-as ferver, junte-lhes o chocolate partido em pequenos pedaços, retire do lume, mexa até o chocolate ficar completamente derretido e deixe repousar durante 10 minutos.
- 14 Cubra o creme com o preparado de chocolate e decore com nozes polvilhadas com açúcar em pó.
- 15 Leve ao frio até ao momento de servir.