



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Tarte Coração de Chocolate e Framboesa

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

1 embalagem de massa folhada  
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
200 g de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 53% Cacau  
2 c. de chá de extrato de baunilha  
framboesas para cobrir a tarte q.b.  
açúcar em pó q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	407,5 kcal	20%*
<b>Proteínas</b>	6,6 g	13%*
<b>Lípidos</b>	19,8 g	28%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	49,7 g	19%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 220°
- 2 Desenrole a massa juntamente com o papel, com uma faca corte um coração, e coloque num tabuleiro próprio para forno.
- 3 Dobre ligeiramente a borda da massa em redor do coração e com um garfo pique-a furando ligeiramente (para evitar que a massa suba pode adicionalmente colocar em cima 1 folha de papel vegetal humedecido e cobri-la com feijão ou grão seco). Leve ao forno, aproximadamente 12 minutos, até alourar. Retire a massa do forno (retire o feijão e o papel se o tiver colocado) e deixe arrefecer.
- 4 Aqueça o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ juntamente com o extrato de baunilha, quando começar a ferver, retire do lume e adicione o chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 53% cacau, picado. Mexa até obter uma mistura homogénea e deixe arrefecer.
- 5 Cubra a massa com a mistura anterior e por cima coloque as framboesas. Se desejar termine polvilhando com açúcar em pó.