



Receitas de Sobremesas **Vegan**

Tarte Vegan de Chocolate e Coco

🕒 48 min. 📖 Médio 💰 Económico ✂ 14 doses

Ingredientes

170 g de farinha
1 c. de café de levedura em pó
370 g de Preparado para Sobremesas Vegan NESTLÉ
(200g para a base e o restante para o recheio)
150 g de chocolate vegan
140 g de coco ralado
4 g de ágar-ágar
500 ml de leite de coco

Informação nutricional

Energia	248,6 kcal	12%*
Proteínas	2,5 g	5%*
Lípidos	12,0 g	17%*
Hidratos de Carbono	32,1 g	12%*

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

Preparação

- 1** Misturar a farinha com a levedura. Adicionar o preparado de sobremesas vegan NESTLÉ e o coco ralado. Misturar tudo muito bem com as mãos e formar uma bola.
- 2** Colocar a massa sobre papel vegetal e estender com a ajuda de um rolo de cozinha, formando um círculo de aproximadamente 30 cm. Colocar a massa juntamente com o papel vegetal numa tarteira com fundo amovível, de 23-25cm de diâmetro. Cortar o excesso de massa e reservar no frigorífico, por meia hora.
- 3** Pré-aquecer o forno a 200°C.
- 4** Levar ao forno durante aproximadamente 10 minutos. Deixar arrefecer até a massa endurecer.
- 5** Aquecer o leite de coco, o chocolate picado e o restante Preparado para Sobremesas Vegan NESTLÉ em lume baixo.
- 6** Mexer durante 5 minutos até que o chocolate derreta. Adicionar o ágar-ágar e deixar ferver. Cozinhar por mais 2 a 3 minutos sem parar de mexer.
- 7** Retirar a panela do lume e deixar arrefecer por 5 minutos. Mexer ocasionalmente.
- 8** Verter a mistura sobre a base da tarte. Deixar repousar por 5 a 10 minutos e levar ao frigorífico, pelo menos, durante 2 horas.