



Sobremesas

Receitas de Chocolate

Tarteletes de Nozes e Chocolate

🕒 55 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

Ingredientes

1 0 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 0 clara de ovo
150 ml de Natas LONGA VIDA
120 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
0 nozes q.b.

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 868,0 kcal | 43%* |
| Proteínas | 12,9 g | 26%* |
| Lípidos | 46,7 g | 67%* |
| Hidratos de Carbono | 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.