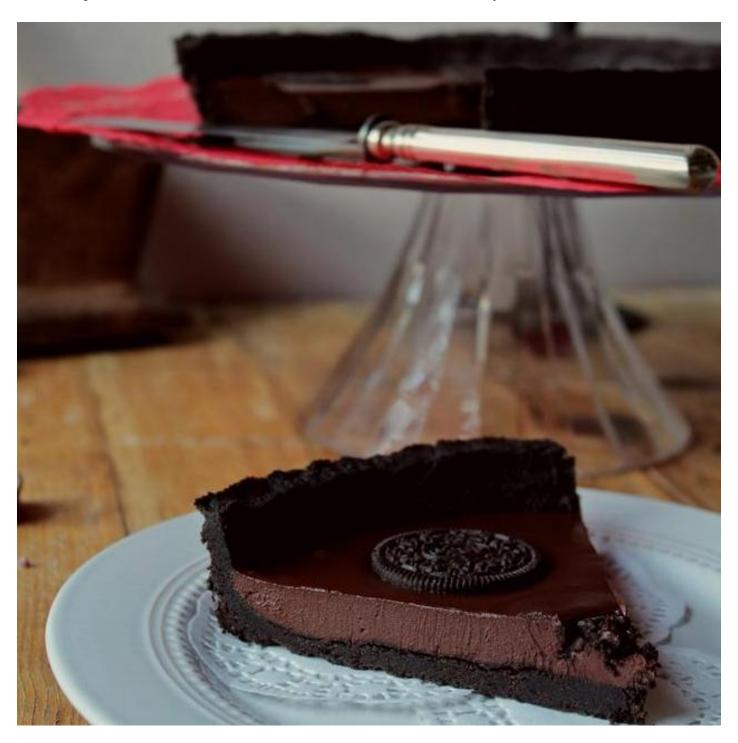
SAPOLIFESTYLE

TARTE DE CHOCOLATE RÁPIDA (SEM FORNO)

Um desejo súbito de chocolate? Esta tarte é uma deliciosa resposta



Enviada por Hoje para jantar

Dificuldade: Fácil

Tempo: Médio

Níveis de Calorias: Não definido

Doses: 6

INGREDIENTES

- Base
- Bolachas Oreo 300 g
- Manteiga sem sal 100 g
- Recheio
- Chocolate negro de boa qualidade 70%cacau 1 tablete (200 g)
- Manteiga sem sal 50 g
- Natas 1 pacote
- Bolachas Oreo 5 para decorar

PREPARAÇÃO

Triture a bolacha e junte a manteiga derretida. Amasse e forre uma tarteira de fundo amovivel de 20 cm. Pressione ligeiramente a bolacha e com as costas de uma colher de sobremesa, alise a superfície e as laterais.

Leve ao congelador enquanto prepara o recheio.

Leve as natas ao lume quando estiverem quentes, quase a ferver, desligue, junte o chocolate partido em pedaços pequeninos e a manteiga. Deixe derreter lentamente, abanando o tacho e depois mexa com um *fouet* até a mistura estar homogénea e brilhante.

Deite sobre a base e enfeite com as bolachas por cima.

Leve ao frigorífico para solidificar (ou ao congelador se a gula não der tempo para esperar!).

O ideal é fazer esta receita de véspera e deixar solidificar lentamente no frigorífico. Retire meia hora antes de servir.