

TARTE DE CASTANHA COM COBERTURA DE CHOCOLATE



CONFEÇÃO

1. Forre uma forma de tarte com a massa folha e pique-a com um garfo.
2. Reduza as castanhas a puré com acessório de amassar/triturar v12 1 minutos, reservar.
3. Com o mesmo acessório juntar o açúcar, a manteiga derretida, o chocolate em pó e os ovos e colocar na v6 1 minutos, depois acrescentar as castanhas e programar v6 4 minutos.
4. Cubra a massa folhada com o preparado e leve ao forno aquecido a 180º, durante 30 minutos. Retire e deixe arrefecer.
5. Prepare a cobertura: colocar as natas na cc até até estas começarem a ferver, usei v1 110º 7 minutos. Adicione o chocolate partido em pedaços e deixe repousar cerca de 10 minutos. De seguida colocar v12 cerca 1 minutos para obter um creme liso.
6. Espalhe a cobertura sobre a massa disposta na tarteira e leve ao frigorífico até ao momento de servir.
7. Desenforme e sirva decorada a gosto.

INGREDIENTES

- 1 EMBALAGEM DE MASSA FOLHADA
- 500 GRS DE CASTANHAS COZIDAS (COZIDAS NA CC 110º CERCA DE 25MINUTOS)
- 2 COLHERES DE SOPA DE CHOCOLATE EM PÓ
- 100 GRS DE AÇÚCAR
- 100 GRS DE MANTEIGA
- 3 OVOS
- COBERTURA:
- 1 TABLETE DE CHOCOLATE
- MEIO PACOTE DE NATAS