

TARTE DE LEITE COM CHOCOLATE



INGREDIENTES

- - 1 MASSA AREADA
- - 180 GR DE CHOCOLATE DE CULINÁRIA
- - 2 OVOS
- - 150 GR DE AÇÚCAR
- - 100 GR DE MAÏZENA
- - 1 LITRO DE LEITE

CONFEÇÃO

1. Préaquecer o forno à 180°C.

2. Estender a massa numa tarteira alta, untada com manteiga e enfarinhada. Picar a massa com a ajuda de um garfo. Reservar no frigorífico.

3. Derreter o chocolate no microondas.

4. Na taça, com o batedor, colocar os ovos, o açúcar, a maizena. Misturar na velocidade 6 durante 1 minuto. Acrescentar o leite e o chocolate derretido. Misturar na mesma velocidade mais 30 segundos.

5. Lançar o programa Sobremesa (velocidade 5, 90°C, 15 minutos).

6. No final, deitar o creme em cima da massa areada. Alisar com a ajuda de uma espátula.

7. Colocar no forno quente, cerca de 25 à 35 minutos, consoante o forno.

8. Deixar arrefecer completamente e colocar no frigorífico. Esta tarte come-se fria.
