

TARTE DE CHOCOLATE E AVELÃS



INGREDIENTES

- RECEITA ORIGINAL:
- 300G BOLACHAS DIGESTIVAS
- 120G + 40G DE MANTEIGA
- 2 C.SOPA DE AVELÃS TRITURADAS (NÃO PUS)
- 180 ML (PUS 200 ML)
- 200G CHOCOLATE PRETO (PUS 100G)
- 200G CHOCOLATE DE LEITE (PUS 200G DE CHOCOLATE COM SABOR PRALINÉ QUE COMPREI NO E.LECLERC E 100G DE CHOCOLATE DE LEITE)
- 1 CHÁVENA DE AVELÃS (NÃO USEI)

CONFEÇÃO

1. - No copo por a lâmina de triturar/amassar e as bolachas partidas. Pus o cesto de cozer a vapor por cima e programei pulse uns 15 segundos de seguida programei vel.12 durante 30 segundos. (Ainda ficaram uns bocados por triturar e fui com os dedos esborrachá-los)
2. - adicionei os 120g de manteiga AMOLECIDA e programei 30 seg/vel. 8.
3. - transferi o preparado para a forma de fundo amovível e fui pressionando com os dedos até parecer ficar com a mesma espessura na forma toda. Pus no frigorífico.
4. - parti os chocolates com uma faca em pedaços pequenos e pus-os numa tigela.
5. - aqueci as natas com os 40g de manteiga e quando estava quase a ferver verti para cima do chocolate e tapei com um prato durante um minuto ou dois. Com uma colher de pau, mexi vigorosamente até ficar tudo bem misturado.
6. - cobri a base da tarte com o creme de chocolate.
7. - decorar com as avelãs, umas inteiras e outras partidas.
8. - levar ao frio até servir.