

TARTE DE CHOCOLATE



CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 210 °C (T. 6-7). Estenda a massa, coloque-a numa forma para tarte previamente untada e cubra com uma folha de papel vegetal e deixe cozer durante 15 min. Retire o papel, deixe cozer durante mais 10 min. e deixe a massa arrefecer.
2. Coloque as natas na taça com a lâmina para amassar/triturar e aqueça a 70 °C na velocidade 4 durante 5 min.
3. Após 2 min. e 30 seg., junte o chocolate em pedaços. Após esse tempo, misture na velocidade 5 durante 30 seg. Deite a preparação sobre a massa e deixe arrefecer durante 2 horas.

INGREDIENTES

- 1 MASSA AREADA
- 250 G CHOCOLATE PRETO
- 20 CL NATAS FRIAS