

Tarte de chocolate e avelãs

Sobremesa —    30 min  6 pessoas

chef.continente.pt/receitas/tarte-de-chocolate-e-avelas



Ingredientes

300 g de bolachas digestivas
160 g de manteiga
2 c. sopa de avelãs trituradas
180 ml de natas
200 g de chocolate preto
200 g de chocolate de leite
1 chávena de avelãs inteiras

Confeção

1. Triture as bolachas num robô de cozinha até obter uma areia fina.
2. Adicione 120 g de manteiga amolecida e as avelãs trituradas e volte a triturar até humedecer por completo as bolachas.
3. Transfira a mistura para uma forma de tarte redonda, cobrindo a base e as laterais, pressionando bem com os dedos.
4. Leve ao frio por cerca de 15 minutos.
5. Num tacho, coloque as natas e a restante manteiga e deixe levantar fervura.
6. Retire do lume e verta sobre os dois chocolates, previamente partidos em pedaços pequenos e colocados numa taça.
7. Deixe que as natas envolvam o chocolate e o derretam, mexendo sempre, até obter um creme suave e brilhante
8. Cubra a base da tarte com o creme de chocolate e decore com as avelãs, umas inteiras e outras partidas
9. Leve ao frio até servir.