



TARTE DE CHOCOLATE E CREME DE AVELÃ



Bimby®: 4 min
Total: 40 min



24 doses



Fácil

INGREDIENTES

CREME

- 200 g açúcar
- 200 g avelã torrada, mais q.b. p/ guarnecer
- 200 g chocolate p/ culinária partido em pedaços, mais q.b. p/ guarnecer
- 200 g natas
- 100 g manteiga

MASSA

- 300 g farinha tipo 55
- 130 g manteiga
- 100 g leite
- 20 g cacau em pó
- 25 g açúcar
- ½ c. chá de sal

MONTAGEM

- Crème fraîche q.b. p/ guarnecer
- Avelã picada q.b. p/ guarnecer

PREPARAÇÃO

CREME

1. Coloque no copo o açúcar e pulverize **10 seg/vel 9**.
2. Adicione a avelã e triture **5 seg/vel 9**.
3. Adicione o chocolate e rale **10 seg/vel 9**.
4. Adicione as natas e a manteiga e bata **3 min/50°C/vel 2**. Retire e deixe arrefecer.

MASSA

5. Pré-aqueça o forno a 180°C.
6. No copo limpo coloque a farinha, a manteiga, o leite, o cacau, o açúcar e o sal e misture **15 seg/vel 5**.
7. Estenda a massa, com a ajuda de um rolo, entre duas folhas de papel vegetal. Forre com a massa o fundo e a lateral de duas tarteiras de fundo amovível (35x11 cm aprox.). Coloque sobre o fundo de cada tarteira um retângulo de papel vegetal e disponha pérolas de cerâmica. Leve ao forno a 180°C cerca de 10 minutos. Retire as pérolas de cerâmica e o papel vegetal. Deixe arrefecer.

MONTAGEM

8. Distribua o creme reservado pelas tarteiras e leve ao forno a 180°C cerca de 25 minutos. Retire e deixe arrefecer por completo. Sirva guarnecida com o crème fraîche e as avelãs picadas

VALORES NUTRICIONAIS POR DOSE

Calorias 379 kcal

Proteínas 4 g

Hidratos de carbono 33 g

Gordura 25 g

UTENSÍLIOS

- Rolo da massa
- Papel vegetal
- 2 tarteiras de fundo amovível (35x11 cm)
- Pérolas de cerâmica ou feijões secos

