

## SOBREMESA

### Tarte de Chocolate com café e fruta

#### **INGREDIENTES:**

- 1 pacote de bolacha Maria
- 250 g de Manteiga
- 200ml de Natas
- 1 Chocolate em barra
- Açúcar em pó q.b.
- 1 Café curto
- Fruta a gosto



#### **PREPARAÇÃO**

##### Massa:

Desfaz-se as bolachas e mistura-se com a manteiga derretida. Forra-se a forma e reserva-se no frigorífico.

##### Recheio:

Chocolate, açúcar, café, manteiga e as natas e leva-se ao lume até engrossar. Deixa-se arrefecer Depois deita-se por cima da base. Corta-se em gomos o pêsego e coloca-se em cima do recheio e, já está pronto a comer.

BOM APETITE!! ☺