



Tarte Cremosa de Chocolate com Bagas Goji

tarte cremosa de chocolate com bagas goji

30 min | ★★ | Doce

para 12 pessoas

ingredientes

250 g de bolachas de aveia

50 g de Becel Cozinha

100 g de chocolate para culinária

0,5 dl de leite magro

60 g de açúcar

50 g de Becel Cozinha

3 ovos

40 g de amido de milho Maizena

30 g de bagas goji.

modo de preparação (para 12 porções)

para tarte cremosa de chocolate com bagas goji

1. Ligue o forno e regule-o para os 180 ° C.
2. Triture as bolachas, misture-as com a Becel Cozinha e forre o fundo e os lados de uma forma de tarte.
3. Parta o chocolate em quadradinhos, junte-lhe o leite e o açúcar e leve ao microondas durante 1 minuto na potência máxima. Mexa até derreter completamente o chocolate.
4. À parte bata os ovos com o amido de milho Maizena até estar completamente dissolvido e junte à mistura de chocolate. Mexa bem e deite sobre a caixa de bolacha.
5. Salpique com as bagas goji e leve ao forno entre 15 a 20 minutos.
6. Dica Dra. Helena Cid, Nutricionista Instituto Becel: Não exceda o consumo de 7/8 bagas goji por dia, por serem extremamente energéticas.

Saboroso!