

Tarte de chocolates Regina



Base:

- 300g de bolachas Maria
- 100g de margarina derretida
- 1 cálice de Vinho do Porto
- 1 ovo

Recheio:

- 6 chocolates Regina
- 200 g de amêndoas (ou 100g de amêndoas e 100g de nozes)
- 1 lata de leite condensado.

Para a base da tarte misture as bolachas Maria moídas com a margarina amolecida, 1 cálice de Vinho do Porto e um ovo. Amasse até obter uma massa homogénea e forre uma tarteira untada com margarina.

Para o recheio misture 1 lata de leite condensado, com 6 chocolates Regina triturados e as amêndoas trituradas granuladas e coloque sobre a base.

Leve ao forno a cozer, em temperatura moderada, cerca de 30 minutos.