



Sobremesas

Doces de Colher

## Banoffee

🕒 25 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

250 g de bolachas digestivas  
100 g de manteiga  
1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ  
4 bananas pequenas  
300 ml de natas Longa Vida  
Raspas de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas q.b.

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 454,2 kcal | 23%* |
| <b>Proteínas</b>           | 38,3 g     | 77%* |
| <b>Lípidos</b>             | 16,9 g     | 24%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 53,0 g     | 20%* |

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Triture bem as bolachas digestivas e misture com a manteiga derretida. Forre o fundo de uma tarteira com este preparado e leve ao congelador durante 10min.
- 2 Bata o Leite Condensado Cozido com a batedeira para ser mais fácil de barrar e cubra a base de bolacha com este creme.
- 3 Corte as bananas às rodelas e espalhe-as por cima do Leite Condensado Cozido.
- 4 Bata as natas até ficarem firmes, coloque-as por cima do preparado e decore com as raspas de chocolate. Leve ao frigorífico até servir.