

Sobremesas Tartes

# Tarte de Queijo e Leite Condensado com Banana e Canela

65 min. Fácil Económico 12 doses

## Ingredientes

370 g de Leite Condensado Magro NESTLÉ
350 g de queijo creme
3 bananas pequenas
3 ovos
1/2 c. de chá de canela em pó
50 g de farinha de milho

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 210,2 kcal | 11%* |
| **Proteínas** | 7,3 g | 15%* |
| **Lípidos** | 7,6 g | 11%* |
| **Hidratos de Carbono** | 28,2 g | 11%* |

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

## Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180ºC
2. Triture todos os ingredientes até obter uma massa homogénea e sem grumos
3. Verta a massa para uma forma redonda (20cm), forrada com papel vegetal
4. Leve ao forno durante 60 minutos aproximadamente
5. Deixe arrefecer cerca de 10 min dentro do forno desligada e deixando a porta um pouco aberta
6. Desenforme e deixe arrefecer por completo.
7. Na decoração poderá optar por um topping de chocolate e por rodelas de banana.