

Sobremesas | Receitas com Leite Condensado

Mini Tartes de Banoffee

20 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

175 g de bolachas digestivas

75 g de manteiga

1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ

1 banana

100 ml de natas Longa Vida

raspas de chocolate para decoração q.b.

Informação nutricional

Energia	307,3 kcal	15%*
Proteínas	27,1 g	54%*
Lípidos	12,9 g	18%*
Hidratos de Carbono	38,2 g	15%*

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

Preparação

1. Tritura bem as bolachas digestivas e mistura com a manteiga derretida. Forra o fundo das bases com este preparado e deixa arrefecer durante 10min ou até ficar firme.
2. Divide o Leite Condensado Cozido NESTLÉ pelas bases.
3. Retira as tartes das bases, corta a banana às rodelas e espalha-as por cima do Leite Condensado Cozido, reserva 6 para decorar o topo.
4. Bate as natas até ficarem firmes, coloca-as por cima do preparado e decora com as restantes rodelas de banana e as raspas de chocolate. Leva ao frigorifico até servir.