

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

Energia	454,2 kcal	23%*
Proteínas	38,3 g	77%*
Lípidos	16,9 g	24%*
Hidratos de Carbono	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 frigorifico até servir.