

Sobremesas | Sobremesas com Fruta

Biscoitos de Coco, Banana e Caramelo

27 min. | Fácil | Económico | 4 doses

Ingredientes

1 ovo
25 g de manteiga
20 g de farinha
20 g de açúcar
15 g de coco ralado
1 banana
1 c. de chá rasa de fermento em pó
150 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	262,0 kcal	13%*
Proteínas	3,0 g	6%*
Lípidos	9,7 g	14%*
Hidratos de Carbono	22,9 g	9%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 200°C.
2. Derreta a manteiga, adicione a farinha, o coco, o fermento em pó, o açúcar e o ovo. Misture.
3. Sobre uma placa de cozedura revestida de papel vegetal coloque 4 montinhos de massa com a dimensão das suas taças. Leve ao forno durante 7 minutos.
4. Durante esse tempo, prepare a ganache: Aqueça as natas numa pequena caçarola e verta-as sobre o chocolate partido em pedaços. Cubra durante 5 minutos e depois mexa.
5. Coloque o bolo no fundo das taças. Adicione as rodelas de banana e em seguida a ganache de chocolate. Leve ao frigorífico durante 2 horas.