

Sobremesas | Sobremesas com Fruta

Bananas Fantasmas para o Halloween

15 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

180 g de Chocolate Branco NESTLÉ SOBREMESAS

10 g de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% Cacau

1 c. de sopa de óleo de girassol

8 bananas maduras mas firmes

Informação nutricional

Energia	221,5 kcal	11%*
Proteínas	3,2 g	6%*
Lípidos	9,9 g	14%*
Hidratos de Carbono	30,4 g	12%*

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

Preparação

1. Descasca as bananas e derrete o chocolate branco NESTLÉ SOBREMESAS no micro-ondas juntamente com o óleo de girassol.
2. Corta as bananas e coloca um palito em cada uma das partes. Podes cortar a ¾ e fazer uns fantasmas maiores e outros mais pequenos.
3. Mergulha as bananas no chocolate e coloca-as sobre uma grelha em cima de 1 tabuleiro, de modo a que caia o excesso de chocolate.
4. Reserva no frigorífico até que o chocolate solidifique.
5. Derrete o chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau, coloca-o num saco de pasteleiro e faz os olhos dos fantasmas. Volta a colocar no frigorífico.