



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

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 307,3 kcal | 15%* |
| <b>Proteínas</b>           | 27,1 g     | 54%* |
| <b>Lípidos</b>             | 12,9 g     | 18%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 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 frigorífico até servir.