

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.