



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 frigorífico até servir.