



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

## Tarte Banoffee com Mascarpone

🕒 28 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

- 200 g de bolacha tipo maria
- 100 g de manteiga amolecida
- 250 g de queijo mascarpone
- 100 g de açúcar
- 2 embalagens de Natas LONGA VIDA bem frias
- 2 bananas
- 1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 708,8 kcal | 35%* |
| <b>Proteínas</b>           | 7,3 g      | 15%* |
| <b>Lípidos</b>             | 31,5 g     | 45%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 76,6 g     | 29%* |

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

### Preparação

- 1 Comece por derreter a manteiga e reservar.
- 2 Triture as bolachas e misture bem com a manteiga.
- 3 Forre uma forma de tarte com este preparado, calcando bem com a mão ou com a ajuda de uma colher.
- 4 Cubra o fundo com uma camada de leite condensado cozido.
- 5 Bata as natas com o queijo e o açúcar até ficarem bem firmes.
- 6 Encha a forma com este creme e decore com o restante leite condensado e leve ao frio.

7 Imediatamente antes de servir decore com rodela de banana.