

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

Energia	708,8 kcal	35%*
Proteínas	7,3 g	15%*
Lípidos	31,5 g	45%*
Hidratos de Carbono	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 rodelas de banana.