



Sobremesas

Doces de Colher

## Creme de Aveia com Banana

15 min.

Fácil

Económico

10 doses

### Ingredientes

- 5 dl de leite magro
- 2 c. de sobremesa de Pensal Aveia
- 100 g de aveia
- 1 c. de sopa de mel
- 4 bananas
- folhas de hortelã q.b.
- 10 framboesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	105,0 kcal	5%*
<b>Proteínas</b>	3,8 g	8%*
<b>Lípidos</b>	0,9 g	1%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	20,2 g	8%*

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

### Preparação

- 1 Leva ao lume o leite com a colher de sobremesa de Pensal dissolvido e a aveia em flocos, deixa levantar fervura e mexendo sempre deixa engrossar.
- 2 Retira do lume e reserva.
- 3 Corta as bananas em rodela, leva ao lume uma frigideira antiaderente com o mel e deixa caramelizar um pouco, coloca as bananas no fundo de uns copos ou traças de vidro, por cima o creme de aveia, decora com folhas de hortelã e framboesas.