



Sobremesas

Doces de Colher

## Banoffee

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

250 g de bolachas digestivas  
100 g de manteiga  
1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ  
4 bananas pequenas  
300 ml de natas Longa Vida  
raspas de chocolate para decoração q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	454,0 kcal	23%*
<b>Proteínas</b>	38,3 g	77%*
<b>Lípidos</b>	16,8 g	24%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	53,0 g	20%*

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

### Preparação

- 1 Triture bem as bolachas digestivas e misture com a manteiga derretida. Forre o fundo de uma tarteira com este preparado e leve ao congelador durante 10min.
- 2 Bata o Leite Condensado Cozido com a batedeira para ser mais fácil de barrar e cubra a base de bolacha com este creme.
- 3 Corte as bananas às rodelas e espalhe-as por cima do Leite Condensado Cozido.
- 4 Bata as natas até ficarem firmes, coloque-as por cima do preparado e decore com as raspas de chocolate. Leve ao frigorífico até servir.