



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 Preto 53% NESTLÉ Sobremesas q.b.

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 454,2 kcal | 23%* |
| Proteínas | 38,3 g | 77%* |
| Lípidos | 16,9 g | 24%* |
| Hidratos de Carbono | 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.