



Sobremesas Tartes

## Tarte Banoffee

50 min.

Fácil

Económico

6 doses

### Ingredientes

- 200 g de bolachas digestivas
- 100 g de manteiga sem sal
- 1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
- 2 bananas pequenas
- 200 ml de Natas LONGA VIDA
- 2 c. de sopa de açúcar
- sumo de limão q.b.
- Raspas de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	592,4 kcal	30%*
<b>Proteínas</b>	41,9 g	84%*
<b>Lípidos</b>	25,6 g	37%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	68,3 g	26%*

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

### Preparação

- 1 Comece por triturar as bolachas até ficar quase em pó. Derreta a manteiga e adicione à bolacha misturando bem até a bolacha ficar humedecida.
- 2 Forre uma forma de 20 cm de fundo amovível com a massa da bolacha e leve ao frio durante 30 minutos. Findo os 30 minutos, disponha sobre a massa o leite condensado cozido. Espalhe sobre a base da tarte. Retire a casca a duas bananas e corte as mesmas em rodelas com cerca de 1 cm de espessura. Passe um pouco de sumo de limão por cima das rodelas de banana para não oxidarem. Depois coloque a banana por cima do leite condensado.
- 3 Bata as natas e acrescente o açúcar sem parar de bater. Disponha as natas por cima da tarte. Termine decorando a tarte com raspas de chocolate. Leve ao frio até servir.
- 4 Nota: Caso pretenda uma tarte mais gulosa, ao invés de uma lata leite condensado cozido Nestlé, use 1 lata e meia.