

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

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 592,4 kcal | 30%* |
| **Proteínas** | 41,9 g | 84%* |
| **Lípidos** | 25,6 g | 37%* |
| **Hidratos de Carbono** | 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 ima 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.