



Sobremesas

Doces de Colher

## Crème Brûlée de Chocolate Preto e Banana

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 5 doses

### Ingredientes

2 bananas  
4 gemas de ovo  
200 ml de Natas LONGA VIDA  
100 ml de leite meio gordo  
30 g de açúcar mascavado  
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	467,9 kcal	23%*
<b>Proteínas</b>	7,5 g	15%*
<b>Lípidos</b>	23,4 g	33%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	36,3 g	14%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o seu forno com o termostato na posição 5/6 (160°C).
- 2 Numa tigela, parta o chocolate em quadrados e adicione as natas e o leite. Cubra e aqueça 2 minutos no micro-ondas a 850W. Misture.
- 3 Bata as gemas e verta, pouco a pouco, sobre as natas com chocolate.
- 4 Descasque e corte as bananas em rodela. Distribua-as por pequenos recipientes individuais de ir ao forno e verta o creme de chocolate por cima. Coloque no forno durante 16 a 18 minutos.
- 5 Deixe arrefecer e, em seguida, coloque no frigorífico durante 30 minutos.
- 6 Pouco antes de servir, pré-aqueça o forno na posição grill, polvilhe com açúcar mascavado e coloque no forno entre 5 a 6 minutos. ALERTA: leia devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.