



Sobremesas

Bolos

Barras Gourmet Frutadas

🕒 34 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

Ingredientes

- 100 g de framboesas
- 1 banana
- 2 ovos
- 100 g de farinha
- 100 g de manteiga
- 60 g de açúcar
- 40 g de miolo de coco ralado
- 200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	301,3 kcal	15%*
Proteínas	4,2 g	8%*
Lípidos	20,8 g	30%*
Hidratos de Carbono	22,7 g	9%*

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

Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 200°C. Descasque e corte a banana em rodela.
- 2 Numa tigela, parta o chocolate em quadrados, adicione a manteiga em pedaços e derreta no micro-ondas durante 2 minutos a 500W. Adicione os ovos, o açúcar e a farinha. Adicione o miolo de coco, a banana e as framboesas. Verta para uma forma quadrada untada com manteiga e leve ao forno durante 12 minutos.
- 3 Desenforme e corte barras de 9 cm por 3 cm.