



Sobremesas

Doces de Colher

## Creme de Coco e Banana

🕒 15 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

- 1 dl de leite
- 1 c. de sopa de coco seco ralado
- 3 gemas de ovo
- 1 lata de Leite Condensado Magro NESTLÉ
- 5 bananas
- 0,4 dl de sumo de limão

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	375,8 kcal	19%*
<b>Proteínas</b>	9,8 g	20%*
<b>Lípidos</b>	4,2 g	6%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	75,5 g	29%*

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

### Preparação

- 1 Leve o leite ao lume e deixe-o ferver. Retire e junte-lhe o coco ralado.
- 2 Num recipiente misture as gemas com o leite condensado, adicione-lhes o leite quente com o coco e mexa.
- 3 Deite num tacho e leve a lume brando, sem parar de mexer, até engrossar. Retire, deite numa taça e deixe arrefecer.
- 4 Descasque as bananas e corte-as em pequenos pedaços.
- 5 Regue-as com o sumo de limão e junte-as ao creme.
- 6 Leve ao frio até ao momento de servir. Sirva numa taça grande ou em tacinhas individuais.

7

Decore com rodela de banana.