

Sobremesas | Receitas com Leite Condensado

# Pão de Banana

Esta receita é tão versátil que pode ser acompanhada no pequeno-almoço como no jantar. Aproveita para utilizar bananas que tenhas em casa que já estejam muito maduras, de forma a reduzires o teu desperdício alimentar.

17 min. | Fácil | Económico | 6 doses

## Ingredientes

- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 100 g de manteiga amolecida
- 1 ovo
- 300 g de farinha
- 1 c. de café de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 2 bananas
- 1 c. de café de essência de baunilha

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 591,8 kcal | 30%* |
| **Proteínas** | 12,5 g | 25%* |
| **Lípidos** | 21,0 g | 30%* |
| **Hidratos de Carbono** | 87,0 g | 33%* |

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

## Preparação

1. Deite o leite condensado e a manteiga numa tigela e misture bem.
2. Junte o ovo e mexa até obter uma massa homogénea.
3. Misture a farinha com o fermento e o sal e adicione-a ao preparado anterior, pouco a pouco e mexendo sempre.
4. Descasque as bananas e reduza-as a puré.
5. Junte-lhe a baunilha e adicione à mistura anterior. Mexa bem.

6 Unte uma forma com manteiga e polvilhe-a com farinha.

7 Deite a massa na forma e leve ao forno a 180 graus durante 55 minutos.

8 Verifique a cozedura com um palito (ao retirar deve sair seco).

9 Retire do forno, deixe arrefecer 10 minutos e desenforme.

10 Sirva morno ou frio, barrado com manteiga ou geleia.