



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

<b>Energia</b>	591,8 kcal	30%*
<b>Proteínas</b>	12,5 g	25%*
<b>Lípidos</b>	21,0 g	30%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.