



Sobremesas Tartes

## Tarte de Queijo e Leite Condensado com Banana e Canela

🕒 65 min.

👤 Fácil

💰 Económico

👥 12 doses

### Ingredientes

370 g de Leite Condensado Magro NESTLÉ  
350 g de queijo creme  
3 bananas pequenas  
3 ovos  
1/2 c. de chá de canela em pó  
50 g de farinha de milho

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	210,2 kcal	11%*
<b>Proteínas</b>	7,3 g	15%*
<b>Lípidos</b>	7,6 g	11%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	28,2 g	11%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180°C
- 2 Triture todos os ingredientes até obter uma massa homogénea e sem grumos
- 3 Verta a massa para uma forma redonda (20cm), forrada com papel vegetal
- 4 Leve ao forno durante 60 minutos aproximadamente
- 5 Deixe arrefecer cerca de 10 min dentro do forno desligada e deixando a porta um pouco aberta
- 6 Desenforme e deixe arrefecer por completo.
- 7 Na decoração poderá optar por um topping de chocolate e por rodela de banana.