



Sobremesas Fruta

Bananas Fantasmas para o Halloween

🕒 15 min.

👉 Fácil

€ Económico

✂ 8 doses

Ingredientes

180 g de Chocolate Branco MILKYBAR
10 g de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% Cacau
1 c. de sopa de óleo de girassol
8 bananas maduras mas firmes

Informação nutricional

Energia	217,6 kcal	11%*
Proteínas	2,9 g	6%*
Lípidos	9,1 g	13%*
Hidratos de Carbono	32,4 g	12%*

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

Preparação

1 Descasca as bananas e derrete o chocolate branco no micro-ondas juntamente com o óleo de girassol.

- 2 Corta as bananas e coloca um palito em cada uma das partes. Podes cortar a $\frac{3}{4}$ e fazer uns fantasmas maiores e outros mais pequenos.
- 3 Mergulha as bananas no chocolate e coloca-as sobre uma grelha em cima de 1 tabuleiro, de modo a que caia o excesso de chocolate.
- 4 Reserva no frigorífico até que o chocolate solidifique.
- 5 Derrete o chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau, coloca-o num saco de pasteleiro e faz os olhos dos fantasmas. Volta a colocar no frigorífico.