

Sobremesas | Sobremesas com Fruta

# Delícia de Chocolate com Banana

60 min. | Médio | Económico | 8 doses

## Ingredientes

150 g de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 53% Cacau

2 bananas sem casca, trituradas

bolachas com pepitas de chocolate (+/- 300 g)

85 g de manteiga derretida para a base

5 folhas de gelatina derretidas em 65 ml de água

330 g de queijo creme à temperatura ambiente

1 Lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

2 bananas sem casca, cortadas em fatias

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 706,8 kcal | 35%* |
| **Proteínas** | 17,7 g | 35%* |
| **Lípidos** | 33,4 g | 48%* |
| **Hidratos de Carbono** | 83,3 g | 32%* |

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

## Preparação

1. Misturar as bolachas com a manteiga derretida até formar uma massa. Colocar a massa no fundo de uma forma com fundo amovível e pressionar ligeiramente. Levar ao frigorífico.
2. Bater o queijo creme com o leite condensado Tradicional NESTLÉ. Triturar as 2 bananas e juntar o puré ao creme de queijo mexendo até que todos os ingredientes estejam bem incorporados.
3. Separar as folhas de gelatina e demolhar em água fria e quando estiverem moles retirar da água, escorrer bem. Colocar as folhas de gelatina num pouco de água quente e dissolver bem. Derreter o Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 53% cacau e adicionar o chocolate e a gelatina dissolvida ao preparado anterior.
4. Verter a mistura sobre a base de bolacha e levar ao frigorífico durante uma hora ou até que solidifique.
5. Desenformar e decorar com rodelas de banana e leite condensado (opcional). Servir!