



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

<b>Energia</b>	706,8 kcal	35%*
<b>Proteínas</b>	17,7 g	35%*
<b>Lípidos</b>	33,4 g	48%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 rodela de banana e leite condensado (opcional). Servir!