

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Copos de Banoffee

25 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

- 1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
- 100 g de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 53% Cacau
- 10 bolachinhas de manteiga
- 60 g de manteiga sem sal
- 2 bananas médias
- sumo de 1/2 limão

Informação nutricional

Energia	450,9 kcal	23%*
Proteínas	6,1 g	12%*
Lípidos	20,9 g	30%*
Hidratos de Carbono	59,0 g	23%*

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

Preparação

1. Misturar as bolachas com a manteiga derretida. Dividir o preparado por 6 copos. Deixar endurecer.
2. Cortar as bananas em rodelas e mergulhe-as no sumo de limão. Coloque-as nos copos sobre a «base» de bolacha.
3. Bater o Leite Condensado Cozido NESTLÉ com a batedeira para ficar mais cremoso e colocar sobre as bananas.
4. Derreter o Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 53% cacau e deite-o em ziguezague sobre o preparado de leite.
5. Levar ao frigorífico durante 30 minutos.