



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

<b>Energia</b>	450,9 kcal	23%*
<b>Proteínas</b>	6,1 g	12%*
<b>Lípidos</b>	20,9 g	30%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 rodela 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.