

Tarte Banoffee

Ingredientes:

- 200g de bolachas digestivas
- 100g de manteiga sem sal
- 1 lata de Leite Condensado Cozido
- 2 bananas pequenas
- 200ml de Natas
- 2 c. de sopa de açúcar
- Sumo de limão q.b.
- Chocolate Preto 53% q.b. (para fazer raspas)



Preparação

1. Começar por triturar as bolachas até ficar quase em pó. Derreter a manteiga e adicionar à bolacha misturando bem até a bolacha ficar humedecida.
2. Forrar uma forma de 20 cm de fundo amovível com a massa da bolacha e levar ao frio durante 30 minutos.
3. Dispor sobre a massa o leite condensado cozido. Espalhar sobre a base da tarte.
4. Retirar a casca às duas bananas e cortar as mesmas em rodelas com cerca de 1 cm de espessura. Passar um pouco de sumo de limão por cima das rodelas de banana para não oxidarem.
5. Colocar a banana por cima do leite condensado.
6. Bater as natas e acrescentar o açúcar sem parar de bater. Dispor as natas por cima da tarte.
7. Decorar a tarte com raspas de chocolate. Levar ao frio até servir.

Nota: Caso pretenda uma tarte mais gulosa, ao invés de uma lata leite condensado cozido Nestlé, use 1 lata e meia.