



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

## Tarte Banoffee com Mascarpone

🕒 28 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

200 g de bolacha tipo maria  
100 g de manteiga amolecida  
250 g de queijo mascarpone  
100 g de açúcar  
2 embalagens de Natas LONGA VIDA bem frias  
2 bananas  
1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	708,8 kcal	35%*
<b>Proteínas</b>	7,3 g	15%*
<b>Lípidos</b>	31,5 g	45%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	76,6 g	29%*

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

### Preparação

- 1 Comece por derreter a manteiga e reservar.
- 2 Triture as bolachas e misture bem com a manteiga.
- 3 Forre uma forma de tarte com este preparado, calcando bem com a mão ou com a ajuda de uma colher.
- 4 Cubra o fundo com uma camada de leite condensado cozido.
- 5 Bata as natas com o queijo e o açúcar até ficarem bem firmes.
- 6 Encha a forma com este creme e decore com o restante leite condensado e leve ao frio.

7 Imediatamente antes de servir decore com rodela de banana.