

# WORKSHOP “ALIMENTAÇÃO ARCO ÍRIS”

## BANOFFEE



### INGREDIENTES

- 1 Pacote de bolacha maria ou torrada
- 150g de manteiga
- 1 lata de leite condensado cozido
- 5 bananas descascadas (cortadas em fatias finas)
- 1 colher de chá de canela
- 1 pacote de natas
- 1 colher de sopa de granulado de chocolate (opcional)

### UTENSÍLIOS

- Forma
- Taças
- Faca
- Picadora
- Batedeira

### PREPARAÇÃO

1. Primeiramente pede ajuda para triturar a bolacha maria. Depois junta-lhe a manteiga amolecida, desfaz tudo muito bem e coloca no fundo da forma. Leva ao frigorífico por uma hora.
2. Coloca por cima o leite condensado cozido, e por cima deste, as bananas cortadas em rodelas. Polvilha com a canela em pó.
3. Bate as natas com a batedeira e coloca-as por cima das bananas.
4. Por último faz um carreirinho com o chocolate granulado. Leva ao frigorífico durante duas horas.