



Tarteletes de banana com creme de ricota

Tempo de Preparo:

 00:40

Rende:

 8 Porções

Ingredientes

- 1 pacote de biscoito de aveia triturado
- 1 colher (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez
- 4 colheres (sopa) de água
- 1 embalagem de Creme de Ricota Tirolez
- 1 banana nanica
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- Suco de ½ limão
- 2 bananas nanicas cortada em rodela
- Canela em pó a gosto

Modo de Preparo

Em um recipiente, misture o biscoito triturado, a Manteiga Sem Sal Tirolez e a água até obter uma farofa.

Forre o fundo e as laterais das forminhas para empada ou muffin com a farofa e leve ao forno para preassar por 10 minutos.

Reserve.

No liquidificador, bata o Creme de Ricota Tirolez, 1 banana, a essência de baunilha e o suco do limão.

Distribua o creme pelas massas preassadas (aproximadamente 1 colher de sopa cheia

em cada massa) e sobre cada uma das tortinhas, coloque algumas rodela de banana; salpique canela (opcional).

Volte as tortas para o forno por mais 15 minutos e sirva.