

Tarte Tatin de banana com soja doce

Tempo total **55 Mins.** 20 Mins. Tempo de preparação **30 Mins.** Tempo de confeção **5 Mins.** Tempo de arrefecimento

Informação nutricional (por porção)

2.512 kJ / 600 kcal

Gorduras totais: **15 g** Proteína: **5 g**

Hidratos de carbono: **130 g**

INGREDIENTES

2 Porções

4	bananas
120 g	de açúcar
40 g	de manteiga
2,5 colheres de sopa	<u>Kikkoman Molho para arroz - doce</u>
1 colheres de chá	de canela em pó
1 pitada	de sal
200 g	de massa folhada pronta a usar
200 g	de gelado de coco para servir
3	folhas de hortelã para decorar

PREPARAÇÃO

Passo 1

120 g de açúcar - **40 g** de manteiga - **2,5 colheres de sopa** Kikkoman Molho para arroz - doce - **1**

colheres de chá de canela em pó - **1 pitada** de sal

Caramelize o açúcar numa panela em lume médio.

Adicione a manteiga, o molho Kikkoman para arroz, a canela e o sal. Mexa até obter uma mistura homogénea.

Passo 2

4 bananas - **200 g** de massa folhada pronta a usar

Descasque as bananas e corte-as ao meio no sentido do comprimento. Disponha-as com o lado cortado para baixo numa forma de tarte coberta com o molho de caramelo. Cubra com uma camada de massa folhada, pressionando bem os bordos.

Leve a tarte Tatin ao forno a 180°C durante cerca de 25-30 minutos até ficar dourada e estaladiça.

Inverta cuidadosamente para um prato - cuidado, o caramelo vai estar muito quente!

Passo 3

200 g de gelado de coco para servir - **3** folhas de hortelã para decorar

Corte a tarte em porções e sirva com o gelado de coco. Decore com a hortelã.