






OVERNIGHT OATS DE BANANA

Receita prática para um café, lanche ou ceia, proteico e vegano

-  10 minutos
-  2 horas e 30 minutos
-  1 porção

INGREDIENTES

- 1 unidade de banana prata crua [65 g]
- 1 colher de sopa cheia de aveia em flocos crua [15 g]
- 30 gramas de leite de Amêndoa **ou** 30 gramas de leite de soja (todos sabores), enriquecido
- 1 colher de sopa de cacau, pó seco, sem adoçante [5 g]
- 1 colher de sobremesa rasa de pasta de amendoim [14 g]

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Esmague a banana
- 2º Adicione o leite vegetal, a pasta de amendoim e o cacau, e misture bem
- 3º Por fim adicione a aveia, misture até ficar numa consistência líquida para pastosa
- 4º Se necessário coloque um pouco mais de leite ou água
- 5º Após misturar tudo, guarde na geladeira para descansar por pelo menos 30 minutos. Idealmente, deixe de um dia para o outro.
- 6º Adicione frutas ou sementes como toppings.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (120 g)	% DDR
ENERGIA	179 kcal	215 kcal	11 %
CARBOIDRATOS	26 g	31 g	10 %
PROTEÍNA	6 g	8 g	10 %
GORDURA	8 g	9 g	17 %
GORDURAS SATURADAS	2 g	2 g	9 %
FIBRA ALIMENTAR	4 g	5 g	21 %
SÓDIO	57 mg	68 mg	3 %