

BANOFFE

INGREDIENTES

200 g de bolacha maisena
100 g de manteiga amolecida
4 bananas caturras maduras
2 latas de leite condensado
1 pote de nata
4 colheres (sopa) rasas de açúcar
canela em pó a gosto
achocolatado em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Faça uma farofa com a bolacha de maisena e manteiga
Espalhe somente no fundo de um refratário
Coloque para assar em forno preaquecido a 200º C por 7 minutos
Fatie as bananas caturras no sentido comprido
Coloque os leites condensados em uma panela de pressão por 35 minutos
Bata a nata e o açúcar na batedeira até virar um creme
Montagem
Depois de frio, espalhe o leite condensado sobre a massa na forma
Cubra o leite condensado com a banana fatiada
Sobre a banana, espalhe o creme da nata
Alise bem e com uma peneira fina, polvilhe com chocolate em pó e um pouco de canela
Leve à geladeira por 3 horas
A banana é muito versátil que vai bem tanto sozinha quanto em pratos simples ou mais elaborados

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/12137-banoffe.html>