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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12137-banoffe.html