BANOFFE PIE

INGREDIENTES

1 pacote de biscoito maisena triturado

100 g de margarina

1 colher (sopa) de fermento

1 pitada generosa de canela pó

1 lata de doce de leite

3 bananas maduras

1 colher (sopa) de suco de limão

3 claras em neve (firme)

6 colheres (sopa) de açúcar

raspa de limão

MODO DE PREPARO

Triture o biscoito

Acrescente o fermento, a margarina e canela

Forre uma forma de fundo removível com a massa

Leve ao forno por 15 minutos temperatura de 180

Corte as bananas em rodelas e acrescente o suco de limão

Bata as claras em neve firme

Acrescente o açúcar e as raspas de limão

Com a massa assada, coloque o doce de leite

Depois arrume as rodelas de banana

Por cima, coloque as claras em neve

Polvilhe canela e leve à geladeira

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12612-banoffe-pie.html