BANOFFEE PIE

INGREDIENTES

200 g de bolacha maisena

100 g de manteiga sem sal

1 lata de leite condensado (precisa ser lata)

2 colheres (sopa) de açúcar

1 pote de nata ou creme de leite fresco

2 a 3 bananas não muito maduras

canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Você vai precisar bater a bolacha até que ela vire um farinha, utilize um processador ou liquidificador. Depois passe essa farinha uma uma tigela e misture com a manteiga para que se forme uma massa úmida, se preferir derreta a manteiga para ficar mais fácil encorporar a massa.

Com a massa pronta, pegue uma forma de fundo removível e vá depositando a massa no fundo, você precisa deixar a massa bem compactada na forma para fazer a base da torta.

Tome cuidado para que não fique nem muito grossa e nem muito fina.

Coloque a massa para assar à 180° C por aproximadamente 10 minutos, ela não deve ficar muito tempo, pois pode queimar, o ponto ideal é seca e firme.

Depois de assada, retire do forno e deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio:Coloque a lata de leite condensado em uma panela de pressão e encha de aguá até cobrir a lata.

Cozinhe por aproximadamente 40 minutos depois que levantar fervura.

Retire a pressão e deixe a lata esfriar antes de abrir.

Com a lata fria, retire o doce de leite e reserve.

Para fazer o chantili você precisa bater a nata e o açúcar em uma batedeira até dar o ponto de chantili. Cuidado; vá batendo aos poucos pois, pode virar manteiga e não tem como recuperar depois.

Agora para a montagem da torta você irá pegar a massa fria mas ainda enformada e vai fazer uma camada com todo o doce de leite.

Depois, coloque as bananas fatiadas em rodelas em cima e por último faça uma camada com o chantili, leve para geladeira por pelo menos 2 horas.

Na hora de servir, retire o aro da forma e polvilhe um pouco de canela em pó em cima, e voilà!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17507-banoffee-pie.html