

# BANOFF

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:250 g de farinha de trigo peneirada  
150 g de manteiga em temperatura ambiente  
100 g de açúcar de confeiteiro  
2 gemas  
1 colher (sopa) de creme de leite  
1 pitada de sal  
4 gotas de essência de baunilha

### RECHEIO:

Recheio:doce de leite  
creme de leite  
banana picada em rodelas  
nata  
açúcar refinado

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Numa vasilha, bata as gemas com o açúcar, e vá acrescentando o sal, o creme de leite e a baunilha. Em outra vasilha acrescente a farinha de trigo e a manteiga. Vá mexendo até obter uma textura farofa. Acrescente a mistura de gemas e misture, ate obter uma massa homogênea. Enrole a massa em filme plástico e leve á geladeira por 1 hora. Abra a massa e coloque em uma forma pra torta (de preferência de fundo removível). Com um garfo, faça furos no fundo da massa para que não crie bolhas. Leve ao forno preaquecido a 180° C por 15 minutos. Retire do forno e deixe esfriar.

### RECHEIO:

Recheio:Em um pote, misture o doce de leite com o creme de leite (para que não grude e arranque o fundo da massa).

Com a nata bem gelada, bata em velocidade alta com o açúcar refinado, até obter uma textura de chantili.

Com a massa já fria, espalhe a mistura de doce de leite e por cima coloque as rodelas de banana.

Despeje o chantili de nata e polvilhe chocolate em pó.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19735-banoff.html>