

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 rodela
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, até obter uma massa homogênea.
Enrole a massa em filme plástico e leve à 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 rodela 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>