

TORTA BANOFFEE ESPECIAL

INGREDIENTES

- 200 g de biscoito maria chocolate
- 100 g de manteiga sem sal
- 500 g de creme de leite fresco (não pode ser de caixinha ou lata)
- 2 colheres (sopa) rasas de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 5 bananas caturras, não muito maduras
- canela ou chocolate em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

Cozinhe a lata de leite condensado por 40 minutos na panela de pressão, para fazer o doce de leite.

Deixe esfriar e reserve.

Triture no liquidificador o biscoito até virar uma farinha.

Numa forma de aro removível, coloque a farinha junto a manteiga formando uma massa com as pontas dos dedos, espalhe por todo fundo da forma.

Leve para assar em forno 180° C, por 15 minutos.

Enquanto a massa vai assando, bata o creme de leite em ponto de chantili com o açúcar e reserve.

Depois que a massa estiver assada; coloque sobre ela a camada do doce de leite, depois as bananas em rodela.

Por último, o creme chantili que pode ser polvilhado com canela ou chocolate a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20501-torta-banoffee-especial.html>