

# BANOFFEE COM CREME TOFFEE

## INGREDIENTES

### MASSA

- 1/2 pacote de bolacha de maisena
- 80 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 4 bananas caturras

### CREME TOFFEE

- 5 colheres (sopa) cheias de açúcar
- 80 g de manteiga sem sal
- 1 lata de leite condensado

### COBERTURA

- 5 colheres (sopa) cheias de nata
- 1 colher (chá) café solúvel (Nescafé)
- 1 colher (chá) de açúcar de baunilha
- canela em pó para decorar

## MODO DE PREPARO

Triture as bolachas no liquidificador.

Passar para uma vasilha e misturar com a manteiga com as mãos, até formar uma farofa úmida.

Colocar a farofa em uma forma de aro removível de 25 cm, moldando com as mãos.

Assar a 180° C por 15 minutos.

Reservar.

Colocar o açúcar na panela e levar ao fogo até atingir o ponto de caramelo.

Colocar a manteiga e em seguida o leite condensado, mexendo constantemente até atingir ponto de brigadeiro.

Desligar e reservar.

Na batedeira, bater a nata, o café e o açúcar de baunilha até ficar uma mistura firme.

Na hora de montar, cortar as bananas na horizontal e ir colocando em círculo até preencher a forma.

Colocar o creme toffee por cima das bananas até cobri-las completamente.

Por fim, colocar o creme de nata por cima e polvilhar canela para decorar (ou raspas de chocolate, se preferir).

Levar à geladeira até firmar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20554-banoffee-com-creme-toffee.html>