

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.

Passe para uma vasilha e misture com a manteiga com as mãos, até formar uma farofa úmida.

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

Asse a 180º C por 15 minutos.

Reserve.

Coloque o açúcar na panela e leve ao fogo até atingir o ponto de caramelo.

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

Desligue e reserve.

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

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

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

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

Leve à geladeira até firmar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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