AUTÊNTICA TORTA BANOFFEE

INGREDIENTES

1/2 pacote de bolacha maizena ou de leite

1 pacote bolacha wafer sabor chocolate ou baunilha

3 colheres (sopa) de manteiga

400 g de doce de leite

600 g de nata fresca

3 bananas

MODO DE PREPARO

Transforme as bolachas em uma farinha grossa, para isso, você pode utilizar um processador, liquidificador, ou mesmo um pilão grande.

Misture com manteiga (você pode amolecer a manteiga no microondas, para facilitar) aos poucos.

O ponto correto lembra areia grossa de praia, úmida mas não encharcada de manteiga, é mais fácil utilizar as próprias mãos nesta etapa.

Coloque a mistura em uma forma de aro removível e vá apertando com com dedos até forrar o fundo e parte das bordas.

Leve ao forno a 180º C, por 10 minutos

Deixe a massa esfriar.

Depois de fria, cubra com as bananas cortadas em rodelas.

Coloque o doce de leite sobre as bananas, você pode ir dando tapinhas com a colher para uniformizá-lo. Também é possível esquentá-lo rapidamente no microondas para facilitar esta etapa.

Bata a nata na batedeira até adquirir uma consistência firme, um pouco mais firme que o chantilly. Cuidado, pois ela chega no ponto certo meio de repente e se você bater demais, vira manteiga.

Espalhe a nata batida por cima do doce de leite, utilizando uma espátula ou um bico de confeiteiro.

Você pode deixar liso ou então dar tapinhas com a espátula, buscando uma textura.

Para decorar, utilize chocolate em pó, cacau em pó, canela ou mesmo chocolate amargo raspado.

Deixe gelar no congelador por no mínimo 1 hora antes de servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21504-autentica-torta-banoffee.html