# BANOFFE DA THATA

## INGREDIENTES

2 pacotes de bolacha de maisena

200 g de margarina

2 potes de doce de leite (pode ser duas latas de leite condensado cozido, fica a seu critério)

4 bananas médias cortadas em rodelas

2 barras de chocolate meio amargo

2 caixinhas de creme de leite

chantili a gosto

## MODO DE PREPARO

Triture a bolacha de maisena em um processador (pode ser no liquidificador) com a margarina, colocando a mesma aos poucos até ficar no ponto que você pegue na mão e forme uma bolinha

Depois espalhe no fundo de uma forma que possa ir ao forno

Leve ao forno preaquecido em 150° C por dez minutos ou até dourar

Retire do forno e reserve

Com a massa morna a fria, espalhe o doce de leite e por cima a banana em rodelas até cobrir

Numa panela ferva o creme de leite e desligue, coloque o chocolate picado e mexa até derreter, fazendo uma ganache

Quando estiver frio coloque por cima da banana

Prepare o chantili conforme a indicação na embalagem (normalmente pede 12 horas de geladeira para poder bater e dar ponto)

O ponto ideal é quando você vira o pote e ele não cai

Eu tenho o costume de colocar um pouco de canela em pó quando bato para dar um sabor diferente, super

Depois de preparado coloque por cima do ganache e decore com canela em pó ou raspas de chocolate,fica a seu critério

Deixe gelar por no mínimo 3 horas, quanto mais gelada, mais gostosa fica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2283-banoffe-da-thata.html