

BANOFFEE DE CHOCOLATE E OREO

INGREDIENTES

3 pacotes de 90 g de bolacha oreo recheada de chocolate

100 g de manteiga sem sal

4 bananas prata grandes picadas em rodela

1 pote de 400 g de doce de leite

1 pote de 300 g de nata

1 vidrinho de essência de rum

canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Para fazer a massa da banoffee, retire os recheios das bolachas e os reserve em um pote.

Triture as bolachas no liquidificador e reserve.

Derreta a manteiga sem sal e depois despeje-a nas bolachas já trituradas, adicionando uma colher de sopa de essência de rum à esta mistura.

Isso irá formar a massa da base da banoffee.

Unte uma forma, de 30 cm de diâmetro, com manteiga e despeje a mistura da bolacha com manteiga na forma, cobrindo inclusive as laterais.

Coloque a forma no congelador por uns 10 minutos.

Enquanto a massa da banoffee congela, derreta os recheios das bolachas oreo em uma panela e misture com a nata, adicionando 1/2 colher (sopa) de essência de rum.

Bata a nata na batedeira até ter consistência de chantilly.

Pique também as 4 bananas, deixando o equivalente a 3 bananas para o recheio e 1 para decorar a cobertura.

Passados 10 minutos, retire a travessa com a massa de bolacha do congelador.

Adicione então, o doce de leite, após isso, coloque o conteúdo de 3 bananas picadas e cubra tudo com a nata batida uniformemente.

Decore a cobertura com rodela de 1 banana e canela em pó.

Deixe na geladeira até servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25830-banoffee-de-chocolate-e-oreo.html>