

BANOFFEE VERDADEIRO

INGREDIENTES

2 pacotes de bolachas de leite ou maizena

1 pote pequeno de margarina

2 latas de leite condensado

1 cacho de banana caturra médio

1 pote de nata

3 colheres de açúcar

Canela para polvilhar em cima

MODO DE PREPARO

Coloque as latas de leite condensado para cozinhar em uma panela de pressão com água ate cobrir as latas.

Após pegar pressão deixe por uns 40 minutos cozinhando.

Após tirar do fogo deixe por uns 30 minutos esfriando antes de abrir a lata, deixe dentro da água fria (caso abra com a lata quente pode estourar).

Bata as bolachas no liquidificador aos poucos até que fiquem completamente moídas.

Despeje em uma bacia grande, coloque a margarina aos poucos (talvez use meio pote de margarina).

Vá mexendo com as mãos e apertando a farinha de bolacha para que se misture por completo.

Quando apertar a bolacha e estiver firme forre a forma, apertando bem com a ponta dos dedos até cobrir todo o fundo da forma, eu coloco apenas no fundo mais pode colocar nas laterais também.

Após a forma estar coberta com a mistura coloque no forno em fogo alto, mais ou menos 15 minutos, até a bolacha estar bem douradinha na forma.

Coloque o leite condensado cozido (ficara grosso parecendo um doce de leite) por cima da camada de bolachas e espalhe.

Coloque as bananas picadas em rodela em cima da camada de leite condensado (pode colocar uma camada grossa).

Bata a nata com o açúcar em uma batedeira por uns 2 minutos até dissolver, deixando bem firme.

Coloque em cima das bananas cobrindo toda a forma e polvilhe um pouco de canela por cima para ficar mais bonito.

Sobremesa deliciosa e agrada a todos. Pode usar doce de leite ao invés do leite condensado cozido. Use nata e não creme de leite de caixinha ou lata pois se usar terá que por mais açúcar para ficar firme e ficará muito doce. De preferência use forma com fundo removível, podendo utilizar a forma comum ou mesmo em marinex de vidro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31721-banoffee-verdadeiro.html>