

TORTA DE BANANA BANOFFEE

INGREDIENTES

400 g de doce de leite pronto de boa qualidade (escolha um que seja bem firme)

10 bananas cortadas em rodela

400 g de nata (chantilly, se preferir)

1 pacote de biscoito maizena triturado (tipo farinha, bem fininho)

200 g de margarina culinária

1 colher de chá de canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

Misture o biscoito triturado com a margarina culinária, com a ponta dos dedos, até formar uma massa lisa. Forre o fundo de uma forma de abrir (fundo falso), e asse por apenas 10 minutos, em forno preaquecido a 180°C. Retire. Deixe a massa esfriar.

Coloque o doce de leite sobre a massa já fria. Alise para ficar plano.

Pique as bananas em rodela, e distribua-as sobre o doce de leite.

Coloque a nata por cima (se preferir, pode batê-la para deixar em ponto de chantilly), e alise.

Pegue uma peneira pequena, e espalhe a canela por cima passando-a pela peneira, para que pulverize melhor por toda a torta.

Deixe na geladeira por 3 horas antes de desenformar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46412-torta-de-banana-banoffee.html>