BANOFFE À LA MELLO

INGREDIENTES

8 bananas prata

400 g de doce de leite

500 g de biscoito tipo maisena sabor café

200 g de açúcar refinado

400 ml de creme de leite fresco

canela em pó a gosto

150 g de manteiga

40 g de leite condensado

suco de 1 limão taiti

MODO DE PREPARO

Triture os biscoitos no liquidificador até formar uma farinha

Mexa com a ponta dos dedos até formar uma farofa

Leve ao forno forno pre aquecido a 180º C por 15 minutos

Coloque o suco de limão sobre as bananas para não escurecer

Coloque uma panela no fogo com o açúcar refinado até derreter, após coloque as bananas dentro (cuidado com o vapor)

Com a massa já fria, coloque uma camada de doce de leite no fundo e espalhe bem

Acrescente o leite condensado no chantili e mexa devagar até incorporar

Leve à geladeira por 2 horas ou até desenformar

Aproveite, fica uma delicia

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6134-banoffe-a-la-mello.html