

# BANOFFE

## INGREDIENTES

200 g de bolacha maisena  
100 g de manteiga amolecida  
4 bananas caturras maduras  
2 latas de leite condensado  
1 pote de nata  
4 colheres (sopa) rasas de açúcar  
canela em pó a gosto  
achocolatado em pó a gosto

## MODO DE PREPARO

Faça uma farofa com a bolacha de maisena e manteiga  
Espalhe somente no fundo de um refratário  
Coloque para assar em forno preaquecido a 200º C por 7 minutos  
Fatie as bananas caturras no sentido comprido  
Coloque os leites condensados em uma panela de pressão por 35 minutos  
Bata a nata e o açúcar na batedeira até virar um creme  
Montagem  
Depois de frio, espalhe o leite condensado sobre a massa na forma  
Cubra o leite condensado com a banana fatiada  
Sobre a banana, espalhe o creme da nata  
Alise bem e com uma peneira fina, polvilhe com chocolate em pó e um pouco de canela  
Leve à geladeira por 3 horas  
A banana é muito versátil que vai bem tanto sozinha quanto em pratos simples ou mais elaborados

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12137-banoffe.html>