

BANOFFE PIE

INGREDIENTES

1 pacote de biscoito maisena triturado
100 g de margarina
1 colher (sopa) de fermento
1 pitada generosa de canela pó
1 lata de doce de leite
3 bananas maduras
1 colher (sopa) de suco de limão
3 claras em neve (firme)
6 colheres (sopa) de açúcar
raspa de limão

MODO DE PREPARO

Triture o biscoito
Acrescente o fermento, a margarina e canela
Forre uma forma de fundo removível com a massa
Leve ao forno por 15 minutos temperatura de 180
Corte as bananas em rodela e acrescente o suco de limão
Bata as claras em neve firme
Acrescente o açúcar e as raspas de limão
Com a massa assada, coloque o doce de leite
Depois arrume as rodela de banana
Por cima, coloque as claras em neve
Polvilhe canela e leve à geladeira

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12612-banoffe-pie.html>