

# 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>