

BANOFFE DE 15 MINUTOS! GENTE, É A SOBREMESA MAIS GOSTOSA DO MUNDO!

INGREDIENTES

Massa

300 g de bolacha maisena
150 g de manteiga sem sal derretida
1 colher (de sopa) de farinha de trigo

Recheio

1 lata de doce de leite
4 bananas nanica cortadas em rodelas
Suco de meio limão
Cobertura
500 ml de creme de leite fresco
2 colheres (de sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Primeiramente coloque as bolachas processador e bata até formar uma farofa bem fina. Em seguida, adicione a essa farofinha a manteiga derretida e a farinha de trigo e volte a bater para misturar.

Logo após, forre uma forma de fundo removível de aproximadamente 20 cm de diâmetro, com a farofa e pressione com uma colher para ficar bem compacta. Se achar melhor e mais fácil, pode pressionar as laterais com as pontas dos dedos.

Assim que finalizar essa parte, leve ao forno preaquecido em 180 °C por cerca de 15 minutos. Deixe esfriar.

Recheio

Cozinhe o leite condensado na pressão por 45 minutos. Reserve.

Em seguida corte cada banana em rodelas. Logo após, corte cada metade em meias luas de aproximadamente 1 cm.

Regue as bananas cortadas com o suco de limão para que não escureçam. Então, espalhe o doce de leite sobre a base de biscoito já fria.

Em seguida, distribua as bananas em cima do doce com a parte reta voltada para baixo.

Cobertura

Na batedeira, bata o creme de leite com o açúcar até ficar em ponto de chantilly.

Por fim, espalhando o chantilly sobre as bananas para finalizar a torta.

Decore polvilhando cacau em pó ou raspas de chocolate.

Sirva e aproveite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15590-banoffe-de-15-minutos-gente-e-a-sobre-mesa-mais-gostosa-do-mundo.html>