

# 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  
Mexe com a ponta dos dedos até formar uma farofa  
Leve ao 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6134-banoffe-a-la-mello.html>