

TORTA BANOFFEE

INGREDIENTES

375 g de bolacha maisena
200 g de margarina ou manteiga
75 ml de leite
canela em pó
4 bananas
600 g de doce de leite
100 g de chantili em pó
ovomaltine

MODO DE PREPARO

Pegue a bolacha maisena e coloque aos poucos no processador para triturar

Após triturar as bolachas, coloque elas em um recipiente e adicione a margarina/manteiga espalhada por todo o recipiente e misture à mão até incorporar na massa

Então adicione o leite aos poucos para dar liga à massa

Não precisa usar todo o leite, coloque o suficiente para não grudar nas mãos

Caso queira, use a canela em pó para polvilhar sobre a massa para dar um gostinho de canela no final

Preaqueça o forno por 10 minutos à 160° C e depois coloque a massa para assar por 10 minutos

Deixe ela dentro do forno mesmo, mas não esqueça de desligá

Corte as bananas com aproximadamente 1 cm de espessura e reserve

Pegue o doce de leite e cubra todo o fundo e a lateral da massa com uma camada de aproximadamente 1 cm de espessura

Na lateral, coloque

Pegue o chantili em pó e o bata na batedeira seguindo as instruções da embalagem dobrando as quantidades caso necessário

Se quiser deixar o chantili com um design diferente de liso, pegue a colher que usou para espalhar o chantili e coloque as costas da colher na superfície do mesmo e puxe para cima para formar

Se preferir, pode usar o garfo para fazer linhas ou pode criar o seu próprio design

P

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/780-torta-banoffee.html>