

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
Mexa 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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