

TORTA BANOFFEE

Ingredientes (massa): 250g biscoito maisena triturado, manteiga em quantidade suficiente para formar uma massa.

Modo de preparo: Misturar o biscoito maisena com a manteiga e colocar a massa numa forma de fundo falso. Levar para assar em forno médio por cerca de 10 minutos.

Ingredientes (Recheio): 400g de doce de leite, 5 bananas maduras cortadas em rodela, 200g de chantilly batido, canela em pó (para decorar).

Montagem da torta: Na massa já asada, colocar o doce de leite e as rodela de banana. Decorar com chantilly batido e salpicar canela em pó.

