

Receita: Torta Banoffee com Cookies

Casa - 11/04/2025

(Renata/Selmi/Divulgação) Surpreenda seu paladar com uma versão irresistível da clássica Banoffee, oferecida pela Renata ! Feita com Cookies

com gotas de chocolate, essa receita eleva o sabor a outro nível. A base crocante e amanteigada dos cookies contrasta perfeitamente com o doce do leite, a banana fresquinha e o chantilly suave. É a sobremesa perfeita para impressionar – fácil de fazer e impossível de esquecer.

Recheio:

1 pote e 1/2 (600 g) de doce de leite pastoso

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

5 colheres (sopa) de água filtrada

5 bananas maduras em rodela

Cobertura:

1 xícara e 1/2 (350 ml) de creme de leite fresco pasteurizado

4 colheres (sopa) de açúcar

Canela (em pó) para finalizar

Decoração:

3 pacotes de Cookies com gotas de chocolate

Coloque água na gelatina incolor e deixe hidratar por 10 minutos. Em seguida, aqueça no micro-ondas por 5 segundos ou em banho-maria. Junte a gelatina aquecida ao doce de leite pastoso. Misture bem.

Forre o fundo e lateral de uma forma de fundo falso com os Cookies.

Preencha a forma com o doce de leite. Corte as bananas em rodela e espalhe por cima da torta.

Bata o creme de leite fresco com o açúcar até começar a ficar mais espesso. Espalhe por cima da torta e finalize com canela em pó. Leve para gelar por, pelo menos, 2 horas. Sirva a torta banoffee gelada.

Dicas, inspirações e notícias sobre decoração, arquitetura, jardinagem e organização para sua casa. Quem mora, precisa! Inscreva-se aqui para receber a nossa newsletter