

Receita: Banoffee de Paçoquita na taça para o Dia dos Pais

Datas especiais, pedem receitas especiais. E o Dia dos Pais da Paçoquita não poderia ser diferente. Confira o passo a passo de como fazer um Banoffee (com um P de Paçoquita) que vai ter um gostinho ainda mais incrível, se você convencer seu pai a fazer juntinho de você.

INGREDIENTES

Base

150g de bolacha maisena

4 Paçoquitas retangulares

50g de manteiga derretida

Recheio

200ml de chantilly

1 pote de Paçoquita Cremosa

Banana

Cobertura

Chantilly em spray a gosto

Paçoquitas esfareladas

MODO DE PREPARO

Comece fazendo a base. Para isso, coloque em um recipiente a bolacha já triturada, a manteiga derretida e as Paçoquitas trituradas. Mexa bem e reserve. Agora é hora do recheio. Na batedeira, coloque o chantilly e bata bem. Adicione 6 colheres de Paçoquita Cremosa e termine de bater até atingir um ponto semelhante ao de um mousse. Com tudo pronto, a montagem é bem simples. Em uma taça, faça uma pequena camada com a base, espalhe o mousse por cima, acrescente as bananas picadas em rodela, faça mais uma camada com algumas colheradas de Paçoquita Cremosa e finalize com o chantilly em spray e mais um pouquinho de Paçoquita esfarelada.