

Torta Banoffee

<https://sem lactose.com/index.php/2017/02/03/torta-banoffee/>

Última atualização em: 3/02/17

SG

SL

SO

SP

SS

VG

[Tempo de Preparo](#) [Tempo de Cozimento](#) [Dificuldade](#) [Porções](#)

[01:20](#)

[00:30](#)

[Média](#)

[08](#)

Esta é a receita da clássica Torta Banoffee em uma versão zero lactose. Uma mistura maravilhosa de base crocante de biscoitos, recheada com doce de leite, coberta com bananas e chantilly. Se você ainda não conhecia essa gostosura prepare-se: a Torta Banoffee é daquelas de comer ajoelhado e pedir mais!

A receita é de origem inglesa. Como o próprio nome já diz, Banoffee é uma junção das palavras Banana e Toffee. Para quem não conhece, Toffee é um caramelo feito a base de leite e açúcar. Assim, decidimos preparar o nosso Toffee com o [leite condensado zero lactose da Itambé Nolac](#). O leite condensado zero lactose, quando cozido, fica com uma cor linda de caramelo e super cremoso. Um doce de leite delicioso!



INGREDIENTES

- 200g de biscoito integral
- 2 colheres de sopa de sementes de chia (opcional)
- 4 colheres de sopa de óleo de coco
- 395g (1 lata) de [leite condensado zero lactose Itambé Nolac](#)
- 2 – 3 bananas prata maduras
- 1 xícara de chantilly vegetal (deve estar no freezer por pelo menos 2 horas)

PREPARO

1. Prepare o doce de leite cozido – Coloque o leite condensado para cozinhar na panela de pressão por 30 minutos depois de iniciada a pressão. Retire da panela, deixe esfriar em água gelada. Abra e veja se a textura ficou cremosa e consistente. (Você pode fazer esta parte um dia antes, se preferir. No dia é só usar o doce de leite já cozido)
2. Prepare a base – Coloque os biscoitos e as sementes de chia no liquidificador ou processador e triture bem até formar uma farinha fina.
3. Coloque a farinha em uma vasilha, adicione o óleo de coco e misture bem.
4. Use uma forma de 20 cm de diâmetro. Vc não precisa desenformar, por tanto, pode usar uma assadeira de louça ou vidro. Use metade da farinha para a base e a outra metade, espalhe pelas bordas. Aperte bem com as mãos para a base ficar firme. Leve ao freezer por 30 minutos.
5. Retire do freezer, derrame o doce de leite na base da torta.
6. Corte rodela finas de banana e acrescente uma camada generosa de bananas por cima do doce de leite.
7. Bata o chantilly vegetal no liquidificador ou batedeira até encorpar e ficar em ponto de um creme bem consistente.
8. Coloque o chantilly por cima das bananas e pronto! Se você não for servir a torta imediatamente, guarde-a

sob refrigeração até o momento de servir.

- Doce de leite cozido sem panela de pressão: caso você não tenha panela de pressão vc pode fazer o doce de leite cozido na panela comum. Coloque o conteúdo da lata de leite condensado na panela e adicione 2 colheres de sopa de amido de milho. Misture bem e leve ao fogo baixo mexendo sempre. O leite condensado começará a caramelizar aos poucos e deve ganhar consistência de doce de leite. Deixe esfriar e utilize na receita.
- Não substitua o óleo de coco por outro óleo vegetal na base de biscoitos. O óleo de coco ajuda a manter a base firme, enquanto outros óleos, ou mesmo a manteiga ghee não deixam com a mesma textura.
- Você encontra mistura para chantilly vegetal em supermercados. Há diferentes marcas e eles não contêm lactose, contém apenas caseinato, um derivado de proteína láctea, que não é aconselhado para quem tem alergia ao leite, mas pode ser consumido por quem tem intolerância à lactose.
- Se você demorar algumas horas para servir a Torta Banoffee, o ideal é pingar algumas gotas de limão nas rodela de banana antes de colocá-las sobre o doce de leite. Isso evitará que elas oxidem.

Esta receita é oferecida pela [Itambé Nolac](#), uma linha completa de produtos zero lactose. Para acompanhar as demais Receitas Itambé Nolac publicadas em nosso site, inscreva-se na nossa newsletter (é gratuita) ou siga-nos nas redes sociais.