TORTA DE BANANA DO NORTE

INGREDIENTES

CREME DE BAUNILHA:

Creme de Baunilha:1 lata de leite condensado

a mesma medida de leite

1 lata de creme de leite

2 gemas

1 colher (sopa) de amido de milho

1 colher (chá) de essência de baunilha

SUSPIRO:

Suspiro:2 claras

2 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

CREME DE BAUNILHA:

Creme de Baunilha:Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite, as gemas, o amido de milho e a essência de baunilha.

Leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar.

Retire do fogo, adicione o creme de leite e misture bem. Reserve.

SUSPIRO:

Suspiro:Na batedeira, coloque as claras e bata por 5 minutos ou até obter o ponto de neve.

Acrescente o açúcar aos poucos e continue batendo até formar um creme firme. Reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Unte um refratário com manteiga e faça uma camada com a banana frita reservada.

Coloque por cima uma camada do creme reservado.

Alterne as camadas até terminar os ingredientes.

Por último, cubra com o suspiro.

Leve para gratinar no forno preaquecido à 180º C, por cerca de 15 minutos ou até dourar.

Retire do forno, aguarde esfriar e leve à geladeira por 2 horas.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14932-torta-de-banana-do-norte.html