

TORTA DE BANANA CREMOSA

INGREDIENTES

MASSA E FAROFA:

Massa e farofa: 1 copo de açúcar
2 copos de farinha de trigo
1 ovo
3 colheres (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de fermento para bolo

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado
1 copo de leite
3 colheres (sopa) de maisena
1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Dissolva a maisena no leite em uma panela.
Acrescente o leite condensado e leve ao fogo baixo, mexa até adquirir a consistência de creme.
Desligue o fogo, acrescente o creme de leite e misture bem. Deixe esfriando.
Em uma travessa, coloque todos os ingredientes da farofa e misture bem com as mãos, até que a farofa se forme.
Em uma forma com aro removível, deposite 2/3 da farofa para fazer o fundo. Não precisa untar.
Corte 9 bananas em tiras e ponha sobre a farofa na forma, cobrindo todo o fundo.
Deposite o creme por cima das bananas.
Coloque o 1/3 restante da farofa sobre o creme.
Leve ao forno preaquecido à 180°C por aproximadamente 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14947-torta-de-banana-cremosa.html>