

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>