

TORTA DE BANANA E BRIGADEIRO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo
100 g de manteiga picada
2 gemas
1/2 xícara de açúcar
2 colheres (sopa) de leite
1 e 1/2 colher (chá) de fermento químico em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de manteiga
4 colheres (sopa) de chocolate em pó
1/2 lata de creme de leite
3 bananas-nanicas em rodelas

MODO DE PREPARO

Comece pela massa. Em uma tigela, coloque a farinha e abra uma cova no centro.

Despeje o restante dos ingredientes e misture com a ponta dos dedos, incorporando a farinha aos poucos.

Sove a massa até que desprenda das mãos por completo. Forme uma bola, cubra com filme de PVC e deixe na geladeira por 20 minutos.

Enquanto isso, faça o recheio. Coloque o leite condensado, a manteiga, e chocolate em pó em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar e começar a soltar do fundo da panela.

Retire do fogo, acrescente o creme de leite e deixe esfriar.

Abra a massa e forre com ela uma forma de aro removível de 25 cm de diâmetro untada.

Fure o fundo da massa com um garfo e leve ao forno preaquecido a 200°C, por 20 minutos.

Arrume a banana por cima da massa assada e cubra com a mistura de chocolate reservada.

Deixe na geladeira até a hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16492-torta-de-banana-e-brigadeiro.html>