

TORTA DE BANANA DA LILY

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado

A mesma medida de leite com 2 colheres de maisena

1 gema

1 colher de baunilha

1 lata de creme de leite com soro

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o açúcar, trigo, fermento, margarina e as gemas.

Misture tudo até ficar uma farofa mais molhada.

Em seguida, faça o fundo da forma com a massa formada.

Em outro recipiente, coloque a maçã e as bananas picadas, adicione o açúcar com a canela e mexa.

Em seguida, coloque essa mistura em cima da massa que foi feita e colocada na forma.

Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite com a maisena, a gema e a baunilha e leve ao fogo baixo até engrossar.

Quando engrossar, desligue o fogo, coloque o creme de leite com soro e misture.

Após isso, coloque o creme em cima da banana e da maçã.

Adicione um pouco da farofa por cima, leve ao forno a 180º C e deixe dourar a farofa.

Desligue e delicie-se!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16852-torta-de-banana-da-lily.html>