

TORTA DE BANANA MARAVILHA (FÁCIL E NO MICRO-ONDAS)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 150 g de farinha de trigo

75 g de manteiga

15 g de açúcar

30 ml de água gelada

1 g de sal

PRIMEIRO RECHEIO (BRIGADEIRO COM CREME DE LEITE):

Primeiro recheio (brigadeiro com creme de leite): 1 caixa de creme de leite

4 colheres de achocolatado em pó

SEGUNDO RECHEIO (BANANAS):

Segundo recheio (bananas): 3 bananas fatiadas em rodelas

TERCEIRO RECHEIO (CRÈME PÂTISSIÈRE):

Terceiro recheio (crème pâtissière): 3 gemas

30 g de farinha de trigo

50 g de açúcar

350 ml de leite

5 ml de essência de baunilha

QUARTO RECHEIO (SUSPIRO):

Quarto recheio (suspiro): 3 claras

180 g de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture a manteiga com a farinha, o açúcar e o sal até formar uma farofa.

Adicione a água gelada e misture delicadamente por pouco tempo.

Em seguida, deixe descansar por 30 minutos na geladeira enquanto prepara o recheio.

Após descansar, unte uma forma e espalhe toda massa por ela, não deixando que fique muito grossa.

Deixe no forno pré aquecido a 200º C por 20 minutos ou até ficar um pouco dourada.

PRIMEIRO RECHEIO (BRIGADEIRO COM CREME DE LEITE):

Primeiro recheio (brigadeiro com creme de leite): Misture o achocolatado com o creme de leite e deixe no micro-ondas por 2 minutos.

Mexa e repita o processo até obter uma aparência de brigadeiro, porém um pouco mais mole.

Espalhe por cima da massa já pré-assada.

SEGUNDO RECHEIO (BANANAS):

Segundo recheio (bananas): Espalhe as rodela de banana por cima do brigadeiro de creme de leite.

TERCEIRO RECHEIO (CRÈME PÂTISSIÈRE):

Terceiro recheio (crème pâtissière): Ferva o leite com a essência de baunilha.

Bata as gemas com o açúcar e, em seguida, adicione o fermento.

Aos poucos, incorpore o leite com as gemas.

Deixe no micro-ondas por 1 minuto, mexa e repita o processo.

Espalhe o creme em cima da camada de banana.

QUARTO RECHEIO (SUSPIRO):

Quarto recheio (suspiro): Bata as claras até o ponto de neve.

Adicione o açúcar aos poucos.

Espalhe por cima do recheio anterior.

Deixe no forno por mais 20 minutos ou até o suspiro ficar um pouco dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/16906-torta-de-banana-maravilha-facil-e-no-micro-ondas.html>