

TORTA DE BANANA COM DOCE DE LEITE E COCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
1 ovo
1 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 pote de iogurte natural ou desnatado
1 pacote de coco ralado
1 colher (sopa) de manteiga em temperatura ambiente
1 pitada de sal
1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:
5 bananas maduras
1 lata ou caixa de leite condensado

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Para o doce de leite: se for usar a lata, pegue uma panela de pressão coloque a lata sem rótulo em pé e cubra com água passando uns 2 dedos acima da lata.

Leve ao fogo por uns 30 minutos após pegar pressão.

Se for usar o leite condensado de caixa, embrulhe ele em papel alumínio, fazendo umas 5 a 6 voltas, para não correr o risco de estourar.

Embrulhado, faça o mesmo passo do cozimento como se fosse em lata.

Após o cozimento, desligue e deixe a pressão sair sozinha, feito isso retire e leve à geladeira por uns 30 minutos para resfriar e obter melhor consistência.

MASSA:

Massa: Em uma tigela adicione: o açúcar e o ovo, mexendo até obter um creme.
Junte a manteiga em temperatura ambiente e o iogurte natural ou desnatado.
Acrescente 4 colheres (sopa) de coco ralado, uma pitadinha de sal, a farinha de trigo e misture.
Por último, adicione o fermento em pó.
Unte com manteiga um refratário (usei um de 21 cm).

Fatie as bananas e forre no fundo do refratário.

Adicione por cima das bananas o doce de leite (que estava na geladeira).

Em seguida, cubra com a massa que acabamos de fazer.

Polvilhe com o restante do coco ralado e leve ao forno preaquecido por uns 10 minutos antes, em 180° C.

Deixe até dourar, pode variar de forno, o meu fica em torno de 50 minutos, porque gosto de moreninho e assim a banana carameliza melhor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18130-torta-de-banana-com-doce-de-leite-e-coco.html>