

TORTA DE BANANA CARAMELADA COM CHANTILI

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 pacote de biscoito maisena
- 3 colheres de manteiga ou margarina (não deixe a massa muito gordurosa, por isso a medida pode variar)
- 2 xícaras de açúcar refinado
- 10 bananas em rodela
- 1 pote de nata (creme de leite fresco)
- 3 colheres de açúcar (para o chantili)
- canela em pó a gosto para polvilhar/decorar a torta

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o açúcar, até caramelizar (cuidado para não dourar demais, não deixe queimar o açúcar). Acrescente cinco colheres de água, o açúcar irá endurecer porém derreterá em seguida.

Acrescente as bananas e incorpore ao açúcar.

Deixe no fogo por alguns minutos (3-5 minutos).

Desligue em seguida e reserve.

Triture o biscoito, e junte a manteiga em temperatura ambiente.

Misture até formar uma farofa úmida.

Forre o fundo e as laterais de uma forma redonda com fundo removível.

Leve ao forno por 10 minutos, reserve.

Prepare o chantili de acordo com as instruções da embalagem e reserve.

Se você optar pela nata como sugerido, deverá bate-lá bem gelada na batedeira até formar picos firmes, acrescente as 3 colheres de açúcar e bata apenas para misturar.

Mantenha gelado até a montagem da torta.

Depois que a base da torta e o recheio estiverem frios, monte a torta.

Coloque o recheio de banana, e o chantili por cima.

Finalize com canela em pó polvilhada e leve para gelar!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18840-torta-de-banana-caramelada-com-chantili.html>