

TORTA DE DOCE DE BANANA E CREME DE COCO

INGREDIENTES

Massa:

2 xícaras de farinha de trigo

1 ovo

100 g de Margarina Delícia

2 colheres (sopa) de açúcar

Recheio:

12 bananas

1 xícara de açúcar

1 colher (sopa) de chocolate em pó

Creme:

2 xícaras de leite

1 vidro de leite de coco (200 ml)

1/2 xícara de açúcar

2 colheres (sopa) de amido de milho

Cobertura (suspiro):

2 claras

7 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de suco de limão

MODO DE PREPARO

Massa:

Misture bem os ingredientes da massa e deixe descansar por 30 minutos.

Forre o fundo e as laterais de formas de fundo removível com a massa.

Fure o fundo com um garfo para evitar que se formem bolhas.

Asse em forno preaquecido por aproximadamente 15 minutos, até dourar e espere esfriar.

Recheio:

Em uma panela, coloque as bananas amassadas, o açúcar e o chocolate em pó.

Deixe no fogo até apurar e espere esfriar.

Creme:

Em uma panela leve ao fogo o leite, o açúcar, o leite de coco e o amido de milho dissolvido em um pouquinho do leite.

Deixe até ferver e ficar cremoso e espere esfriar.

Suspiro:

Na batedeira, bata as claras até ficar firme.

Acrecente o açúcar e o suco de limão e bata até formar picos.

Montagem:

Coloque sobre a massa assada uma camada fina do creme, o doce de banana, o restante do creme e cubra com o suspiro.

Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 5 minutos até dourar o suspiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20992-torta-de-doce-de-banana-e-creme-de-coco.html>