

TORTA DE BANANA EM CAMADAS

INGREDIENTES

10 bananas d'água bem maduras

1 xícara de açúcar

cravo e canela em pau

1 leite condensado

1 e 1/2 medida de leite (use a lata ou caixa de leite condensado vazia para medir)

3 gemas (passadas na peneira)

1 colher (sopa) de maizena (dissolvida no leite)

baunilha a gosto

claras em neve

3 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Faça o doce de banana com açúcar, cravo e canela.

Coloque na forma refratária e reserve.

Faça o creme com leite condensado, leite, gemas, maizena e baunilha.

Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até levantar fervura.

Apague o fogo e despeje sobre o doce de banana.

Bata as claras em neve firme, coloque o açúcar e misture bem.

Coloque em cima do creme que já está sobre o doce de banana.

Leve ao forno até corar o suspiro, deixe esfriar e leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23749-torta-de-banana-em-camadas.html>