TORTA DE BANANA DA SOGRINHA

INGREDIENTES

GELEIA:

Geleia:400 g de açúcar

240 ml de água

10 bananas-nanicas (ou bananas-d'água)

CREME:

Creme:4 gemas de ovo

2 latas de leite condensado (790 g)

leite (usar medida da lata de leite condensado)

4 colheres (sopa) de amido de milho

SUSPIRO:

Suspiro:4 claras de ovos

8 colheres (sopa) de açúcar (ou 100 g)

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Em uma outra panela, adicione o leite condensado.

Nas latinhas, agora vazias, coloque o leite, para que possamos respeitar a mesma medida.

Adicione à panela 1 e 1/2 latinha de leite (na outra metade da segunda latinha que sobrar, coloque o amido de milho, e misture bem até dissolver, mas não coloque na panela ainda).

Adicione as gemas na panela, ligue o fogo, e misture bem até ferver.

Ao ferver, adicione o restante da latinha com o leite e o amido de milho dissolvido.

Mexa sem parar, para não empelotar.

Assim que engrossar, desligue o fogo.

SUSPIRO:

Suspiro:Bata as claras em neve e adicione o açúcar aos poucos.

Assim que estiver no ponto, pare de bater.

MONTAGEM:

Montagem:Para montar a torta, respeite cada camada.

Forre o fundo de uma travessa com a geleia.

Cubra com o creme e, por cima, coloque o suspiro.

Leve ao forno por 40 minutos, ou até dourar o suspiro.

Deixe esfriar e leve a geladeira.

Sirva gelada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26974-torta-de-banana-da-sogrinha.html