

TORTA DE BANANA COM DULCE DE LECHE

INGREDIENTES

200 g de bolacha maizena ou 1/2 pacote grande

3 colheres de sopa de margarina

3 bananas

3 colheres de chá de açúcar

1 colher de chá de canela em pó

suco de 1/2 limão

1 e 1/2 xícaras de doce de leite

1 caixinha de creme de leite

3 claras

6 colheres de sopa de açúcar

nozes trituradas e canela para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triturar as bolachas no liquidificador.

Após, misturá-las com a margarina em um recipiente, usando os dedos, até formar uma massa homogênea.

Forrar com a massa, uma forma com fundo removível de 25 cm e reservar.

RECHEIO:

Recheio: Em outro recipiente, colocar as bananas picadas e acrescentar as 3 colheres de chá de açúcar, a colher de chá de canela em pó e o suco de limão.

Colocar a mistura sobre a massa.

A próxima camada deve ser feita misturando o doce de leite e o creme de leite, todos em temperatura ambiente, colocando sobre as bananas na forma.

Por último, bata as claras em neve com uma pitada de sal e acrescente aos poucos as 6 colheres de açúcar até formar picos.

Cubra a forma com as claras em neve, polvilhe nozes trituradas e canela em pó.

Leve ao forno preaquecido, por 20 minutos a 230°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29520-torta-de-banana-com-dulce-de-leche.html>