

TORTA MOUSSE DE BANANA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 200 g de bolacha maria
2 colheres (sopa) de margarina

MOUSSE:

Mousse: 1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 xícara (chá) de água
1 colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor
5 bananas nanicas
1 colher (sopa) de chocolate em pó
200 ml de chantilly já batido

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture a bolacha maria e faça uma farofa com duas colheres de margarina.
Forre o fundo de um refratário e reserve (não vai ao forno).

MOUSSE:

Mousse: Dissolva a gelatina em pó sem sabor com uma xícara de chá de água conforme as instruções da embalagem.
Coloque no liquidificador com o restante dos ingredientes.
Depois de bater acrescente o chantilly que precisa ser adicionado por último e já batido.
Coloque a mousse sobre a bolacha triturada.
Leve à geladeira por 2 horas ou até ficar consistente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30235-torta-mousse-de-banana.html>