

# 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>