

TORTA DIET DE BANANA COM CREME DE BAUNILHA

INGREDIENTES

3 pacotes de cookies diet

1 tablete de margarina

800 ml de leite desnatado

2 caixas de pudim diet de baunilha Dr Otcker é o mais gostoso

5 bananas prata cortada em rodelas

Canela em pó a gosto

200 ml de creme de leite fresco bem gelado

2 colheres de sopa rasa de adoçante culinário tipo Tal e Qual pode ser a marca de sua preferência

MODO DE PREPARO

Triturar os cookies até formar uma farofa.

Misturar os cookies com a margarina para formar uma massa.

Forre uma forma de fundo removível com essa massa leve à geladeira.

Faça o pudim de acordo com as indicações da embalagem.

Use somente 800 ml de leite para o pudim ficar mais firme deixe esfriar.

Doure as rodelas de bananas em 1 colher de sopa de margarina e acrescente canela a gosto.

Bata em batedeira o creme de leite fresco com as 2 colheres de sopa de adoçante ate formar chantilly.

Monte a torta da seguinte forma.

Espalhe o creme por cima da massa que estava na geladeira.

Espalhe as rodelas de banana por cima do creme.

Espalhe o chantilly por cima das bananas.

Salpique canela em pó para decorar.

Leve para gelar por 45 minutos.

Todos os ingredientes diet podem ser substituídos por tradicionais com açúcar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32565-torta-diet-de-banana-com-creme-de-baunilha.html>