

# 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 rodela
- 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 rodela 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 rodela 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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