

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.

©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>