TORTA DE BANANA ESPECIAL

INGREDIENTES

CREME:

Creme:1 lata de leite condensado

a mesma medida de leite

1 caixinha de creme de leite

3 gemas

1 colher (sopa) de amido de milho

1 colher (chá) de essência de baunilha

SUSPIRO:

Suspiro:3 claras

2 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Corte as bananas no sentido do comprimento. Coloque numa frigideira a manteiga e frite as bananas até dourar.

Misture a canela com o açúcar e polvilhe por cima das bananas e reserve na geladeira.

Coloque numa panela o leite condensado, o leite, as gemas, o amido de milho e a essência de baunilha. Leve ao fogo, mexendo sempre, até obter um creme.

Retire do fogo,deixei esfriar um pouco para sair mais aquela fumaça e adicione o creme de leite com soro e misture bem. Reserve.

Bata as claras em neve e acrescente o açúcar aos poucos sem parar de bater.As claras formarão uma espuma consistente. Se você pegar um pouco numa colher e virá-la de ponta cabeça, não cairá, esse é o ponto.

Unte um refratário com manteiga e faça uma camada com a banana frita, coloque por cima uma camada de creme. Alterne as camadas até terminar os ingredientes. Cubra com o suspiro e leve ao forno em 180ºC, em um período de mais ou menos 15 minutos ou até que doure um pouco o suspiro. Espere esfriar e leve à geladeira. Sirva gelada.

Fica uma delícia, culinária amazonense!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38326-torta-de-banana-especial.html