

TORTA DE BANANA COM SUSPIRO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1 xícara de açúcar

1/2 xícara de água

5 bananas cortadas em rodela

CREME:

Creme: 1 caixinha da grande de leite condensado

A mesma medida de leite

2 gemas

2 colheres (sopa) de amido de milho

SUSPIRO:

Suspiro: 2 claras

4 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar e a água no fogo misturados até virar uma calda, quando tiver no ponto de calda coloca as bananas, misture e deixa por uns 3 minutinhos.

Em uma outra panela, coloca todos os ingredientes do creme (dissolva o amido no leite), misture em fogo baixo, mexendo até engrossar.

Na batedeira, bata as claras em neve, acrescentando o açúcar aos poucos e por último o fermento, bater até ficar consistente, naquele ponto que dá pra fazer picos.

Em uma travessa coloca as bananas em baixo, cobre com o creme e por cima o suspiro e leva ao forno (preaquecido) até o suspiro dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42444-torta-de-banana-com-suspiro.html>