

TORTA TROPICAL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 200 g de biscoito de maizena

4 colheres de margarina com sal

RECHEIO:

Recheio: 8 bananas nanica bem maduras

1 lata de leite condensado

1 colher de café de margarina

1 colher de sopa de chocolate em pó

COBERTURA:

Cobertura: 120 g de chocolate ao leite

120 g de chocolate meio amargo

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture o biscoito no liquidificador e misture com a margarina, forre o fundo de uma forma de fundo falso e leve para assar por 5 minutos em forno pré-aquecido, reserve.

RECHEIO:

Recheio: Bata no liquidificador as bananas, leite condensado e o chocolate em pó, depois coloque em uma panela acrescente a margarina e leve para o fogão e cozinhe até dar ponto de brigadeiro, mexendo sempre.

Dica: assim que passar a colher no fundo da panela e der para ver o fundo. Reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Pique os chocolates e um recipiente de vidro e leve para o fogão em banho-maria até que derreta todo o chocolate, desligue o fogo e acrescente o creme de leite, misture tudo até ficar um creme brilhante.

MODO DE MONTAR:

Modo de montar: Espalhe o doce de banana sobre a massa já assada e cubra com o chocolate, leve para geladeira até esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42516-torta-tropical.html>