

TORTA DE BOLACHA COM BANANA

INGREDIENTES

3 copos de leite
3 xícaras de chá de leite em pó
1 pacote de bolacha maria
3 bananas caturras bem maduras
2 xícaras de chá de açúcar
canela em pó
3/4 xícara de chá de amido de milho
1 colher de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

Primeiramente derreta em uma panela meia xícara de chá de açúcar

Adicione as bananas cortadas em rodellas ou em tiras não muito finas, polvilhe canela a gosto em cima das bananas e deixe caramelizar por 2 minutos, vire as bananas e repita o processo.

Forre uma forma de vidro com essas bananas caramelizadas.

Em uma panela separada faça o primeiro creme, adicione 1 1/2 de leite , 2 xícaras de chá de leite em pó e 1 xícara de açúcar, mexa até levantar fervura.

em uma xícara separada adicione 1/2 copo de leite restante e dissolva o amido de milho (não despeje o amido direto na mistura quente, pois vai empelotar) após dissolvido junte à mistura enquanto ferve e torne a mexer até engrossar.

Quando a mistura estiver no ponto triture as bolachas e junte à esse creme espalhando bem.

Despejar o creme sobre a forma.

No microondas ou ainda na panela adicione o restante dos ingredientes, 1 copo de leite, 1 xícara de leite em pó, 1/2 xícara de açúcar e a colher de margarina, leve ao microondas em 4 sessões de 30 segundos, sempre mexendo nos intervalos.

Despeje essa mistura sobre a torta que já deve estar fresca.

Leve ao congelador por 2 horas, pode servir com canela, leite em pó e açúcar refinado peneirado sobre a mesma.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43174-torta-de-bolacha-com-banana.html>