

TORTA GELADA DE BANANA DO REI

INGREDIENTES

- 2 pacotes de bolacha aveia e mel
- 2 colheres de sopa cheias de manteiga ou margarina sem sal
- 600 g de doce de leite (eu uso Itambé , 1 e 1/2 lata)
- 4 bananas nanicas em rodela finas
- 1 caixinha de chantilly vegetal (Amélia ou Fleischmann)
- Não use creme de leite fresco pois não dá para congelar
- 1/2 xícara de chocolate ou cacau em pó (não use achocolatado)

MODO DE PREPARO

- Coloque a caixinha de chantilly no freezer por 1 hora
- Enquanto gela, triture a bolacha, junte a manteiga e amasse com as mãos para incorporá-la.
- Forre uma forma redonda de fundo removível com a mistura de bolacha e manteiga e leve ao forno alto por 5 minutos.
- Não deixe passar disso para não queimar.
- Deixe esfriar e espalhe o doce de leite.
- Acomode as rodela de banana sobre o doce de leite .
- Retire a caixinha de chantilly do freezer e bata em velocidade alta na batedeira até triplicar de tamanho e adquirir consistência de chantilly (5 minutos está pronto).
- Espalhe sobre a torta cobrindo bem.
- Leve ao freezer coberta com papel filme por umas duas horas ou de um dia para o outro.
- Antes de servir polvilhe com cacau ou chocolate em pó.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44383-torta-gelada-de-banana-do-rei.html>