

# TORTA DE BANANA DA NICOLE

## INGREDIENTES

- 2 pacotes de biscoitos Oreo
- 4 colheres de sopa cheias de doce de leite
- 3 bananas pratas cortadas em fatias finas
- 2 colheres de sopa cheias de manteiga
- Chantilly para decorar

## MODO DE PREPARO

- Primeiro tire os recheios dos biscoitos. Depois moa a parte dura no liquidificador até ficar em pó.
- Misture os biscoitos moídos com a manteiga (derretida no micro-ondas) até criar uma massa homogênea.
- Divida a massa dos biscoitos com a manteiga em 3 de mesmo tamanho.
- Divida as bananas cortadas em duas partes com a mesma quantidade de fatias.
- Em um recipiente espalhe uma parte da massa dos biscoitos.
- Em cima da massa espalhe uma parte das bananas.
- Em cima das bananas espalhe as duas colheres de doce de leite (guardando o resto).
- Em cima do doce de leite espalhe a outra parte da massa de biscoitos.
- Por cima da massa de biscoitos espalhe a outra parte das bananas.
- Por cima das bananas espalhe as outras duas colheres de doce de leite.
- Em cima do doce de leite espalhe a ultima parte da massa de biscoitos.
- Por cima dos biscoitos decore com chantilly.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44722-torta-de-banana-da-nicole.html>