TORTA CREMOSA DE BANANA E CANELA

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa:De um pacote 200 g de biscoito maisena utilize só 3 peças

3 colheres de sopa de margarina gelada

1 colher de sobremesa de canela

PARA O CREME DE CONFEITEIRO:

Para o creme de confeiteiro:1 lata de leite condensado Mococa

300 ml de leite integral Mococa

2 gemas

1 colher de sobremesa de essência de baunilha

PARA O DOCE DE BANANA:

Para o doce de banana:3 bananas d'água bem maduras cortadas em rodelas

1 xícara de açúcar

1/2 colher de sopa de gelatina de morango

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture os ingredientes com os de dos até fazer uma "farofa", ajuste numa forma de fundo falso de 22 cm, coloque no forno a 180°C por 15 minutos.

Reserve.

PARA O CREME DE CONFEITEIRO:

Para o creme de confeiteiro:Misture todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo até que fique com consistência de mingau.

DOCE DE BANANA:

Doce de banana:Misture todos os ingredientes delicadamente,e deixe no fogo até que ferva, então abaixe o fogo e deixe por 10 minutos mais ou menos até se transformar em doce, mexendo de vez em quando.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque o creme de confeiteiro por cima da massa da torta, com cuidado, depois por cima a banana

d'água caramelada, salpique com canela em pó.

Fica uma delícia e se quiser bem geladinha coloque no freezer, para um dia quente de verão!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45462-torta-cremosa-de-banana-e-canela.html