

TORTA DE CHOCOLATE COM BANANA

INGREDIENTES

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada: 2 latas de leite condensado

1 lata (medida do leite condensado) de leite de vaca

4 gemas

3 colheres de amido de milho

SEGUNDA CAMADA:

Segunda camada: 6 bananas nanicas

TERCEIRA CAMADA:

Terceira camada: 3 colheres de chocolate em pó

1 lata de creme de leite

1 colher de margarina

MODO DE PREPARO

Misture o amido de milho a uma xícara do leite de vaca, o restante coloque para ferver.

Passe as gemas pela peneira e misture à xícara de leite com amido de milho.

Quando o leite estiver subindo adicione o leite condensado, mexa e adicione a mistura de amido mexendo sempre até engrossar (por uns 3 a 4 minutos).

Despeje o creme em um refratário transparente, de preferência.

Deixe esfriar.

Corte as bananas e frite-as até dourar e coloque por cima do creme.

Por último misture o creme de leite, o chocolate em pó e a margarina em uma panela até engrossar.

Jogue por cima do creme com a banana e coloque na geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46953-torta-de-chocolate-com-banana.html>