

TORTA GELADA DE BANANAS

INGREDIENTES

CREME:

Creme:1 lata de leite condensado

1/2 litro de leite vaca

1 lata creme de leite

3 colheres de amido de milho

1 vidro pequeno de leite de coco

1 colher rasa de manteiga

BANANAS:

Bananas:12 bananas nanicas

6 colheres de açúcar

1 copo grande de água

COBERTURA:

Cobertura:3 claras em neve

6 colheres de açúcar

1 lata creme de leite

1 pacote 50 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Leve ao fogo, o leite condensado, o leite de vaca, a manteiga, o leite de coco, misture tudo e acrescente o amido de milho dissolvido num pouco de leite, deixe engrossar, desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Reserve.

BANANAS:

Bananas:Corte as bananas em rodela, coloque a agua e o açúcar, leve ao fogo por ate levantar fervura, desligue e reserve.

COBERTURA:

Cobertura:Bata as claras em neve.

Acrescente o açúcar bata por 6 minutos, desligue a batedeira e acrescente e mexa até misturar bem, com uma colher o creme de leite sem o soro

MONTAGEM:

Montagem:Primeira camada de creme

Segunda camada de bananas

Termine com a cobertura de chantili.

Polvilhe coco ralado, leve a geladeira por 6 horas.

Sirva bem gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47945-torta-gelada-de-bananas.html>