TORTA DE BANANA DA TERRA

INGREDIENTES

CALDA CARAMELADA:

Calda caramelada:4 xícaras de açúcar

1 xícara de chá de água

MODO DE PREPARO

Fritar as bananas em tiras compridas, 4 ou 5 tiras por banana, pode acrescentar um pouco de sal nas bananas, reserve-as.

Bater todos os ingredientes no liquidificador, paralelo a isso preaqueça o forno e comece a montar a torta, uma camada fina do creme e uma camada de bananas, lado a lado.

Pode colocar um fio da calda caramelada a cada camada, opcional, ao terminar de montar acrescentar a calda caramelada ao redor, junto da lateral da forma.

Assar mais ou menos 45 minutos, ou enfiar o palito de dentes e sair seco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51600-torta-de-banana-da-terra.html