

TORTA DE FRUTAS DO ARIEL

INGREDIENTES

- 6 bananas nanicas
- 6 colheres de sopa de açucãe cristal
- 1/2 litro de água
- 1 limão grande
- 3 ovos
- 1 embalagem de leite condensado (395 g)
- 1 embalagem de creme de leite (200 g)
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 1 embalagem de bolacha Maria ou maisena
- 200 g de manteiga sem sal
- 1 embalagem de gelatina amarela (banana ou abacaxí)

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Em outro refratário alto bata os ovos e a baunilha, acrescente o leite condensado e bata mais um pouco para homogeneizar.

Leve ao micro-ondas por dois intervalos de 4 minutos mexendo de vez em quando, tire e acrescente o creme de leite, bata para obter o creme lisinho. Deite esse creme sobre a massa de biscoitos

RECHEIO:

Recheio:Despeje a banana cozida sobre o creme, arrume-as com um garfo, até distribui-las sobre todo o creme.

COBERTURA:

Cobertura:A gelatina amarela de sua preferência, feita só com metade da água, ou seja, só 250 ml de água quente, Coloque suavemente sobre as bananas e agite para e cubra todo o doce.

Gele, sirva com chantilly.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52542-torta-de-frutas-do-ariel.html>