TORTA DE FRUTAS DO ARIEL

INGREDIENTES

6 bananas nanicas

6 colheres de sopa de açùcae cristal

1/2 litro de água

1 limão grande

3 ovos

1 embalagem de leite condençado (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 condençado 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 ageite para e cubra todo o doce.

Gele, sirva com chantilly.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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