

TORTA GELADA DE BANANA

INGREDIENTES

2 pencas de banana branca madura
8 ovos
2 latas de leite condensado
2 medidas de leite da lata de leite condensado
2 colheres de sopa de maizena
1/2 copo de açúcar
canela

MODO DE PREPARO

FUNDO:

Fundo:Fritar bem as bananas e colocar no fundo da marinex , depois de todas as bananas fritas amassar bem e se quiser colocar um pitada de canela.

Distribua bem as bananas na marinex.

CREME:

Creme:Colocar 2 latas de leite condensado, as mesmas medidas de leite, a maizena diluída em um pouco de leite e 8 gemas peneiradas, levar ao fogo e mexer bem até que fique no ponto mais ou menos de um mingau.

Colocar o creme em cima das bananas.

CLARAS:

Claras:Bater as 8 claras que sobraram na batedeira com meio copo de açúcar.

Bater bem até poder virar a bacia da batedeira de cabeça para baixo e não cair.

Depois colocar em cima do creme , levar ao forno medio até dourar por cima tira do forno deixar esfriar e levar a geladeira.

Fica uma delicia vale a pena (prato preferido lá de casa).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52792-torta-gelada-de-banana.html>