

TORTA DIET COM CREAM CRACKER E BANANA FRITA

INGREDIENTES

- 1 pacote de cream cracker moído no liquidificador
- 2 gemas
- 2 copos de leite desnatado
- 3 colheres de sopa de maizena
- 200 g de ameixa sem caroço
- 1 vidro de leite condensado diet (comprado em casa de produtos naturais)
- 1 vidro de leite de coco light
- 2 colheres de sopa de tal e qual
- 8 bananas da terra bem maduras e fritas (pouco óleo, usar óleo de canola) em fatias finas e polvilhadas com canela e adoçante

MODO DE PREPARO

Fazer um creme com as gemas maizena o leite e o tal e qual.

Desligue o fogo e acrescente o leite de coco.

Deixe esfriar.

Com a ameixa faça um doce levando ao fogo acrescentando uma xícara de água amassando com um garfo (ficar um creme ralo)

Para armar use uma forma redonda removível seguindo a sequência: creme, biscoito, doce de ameixa, leite condensado, banana frita.

Na 2ª camada aperte bem o biscoito com a mão para aderir bem. Repita até acabar os ingredientes.

Termine com o creme e a ameixa.

Leve ao congelador por 2 horas retire e conserve na geladeira, desenforme na hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53832-torta-diet-com-cream-cracker-e-banana-frita.html>