

TORTA DE BANANA (RECEITA DA VÓ)

INGREDIENTES

6 bananas Pacovã
2 latas de leite condensado
2 latas de creme de leite
4 ovos
2 colheres (sopa) de maizena
2 colheres (sopa) manteiga
2 colheres (chá) canela
2 copos de leite em pó (medida lata de leite condensado)

MODO DE PREPARO

CREME:

Crema:Em uma panela leve ao fogo o leite condensado, as gemas, a canela, a manteiga, mexendo sempre, até sentir que está querendo pegar. Em seguida acrescente o leite em pó dissolvido na água e a maizena, mexendo sempre, até engrossar. Quando engrossar, acrescente o creme de leite e apague o fogo.

Coloque em um pirex uma camada de crema, uma de banana, uma de crema, uma de banana e uma de crema.

Por último, bata as claras em ponto de neve com açúcar.

Leve ao forno até o suspiro dourar. Coloque na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54412-torta-de-banana-receita-da-vo.html>