

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:

Creme: 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, mechendo sempre, até engrossar. Quando engrossar, acrescente o creme de leite e apague o fogo.

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

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

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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