

TORTA CREMOSA GELADA DE BANANA ASSADA

INGREDIENTES

6 ovos

2 latas de leite condensado

2 caixas de creme de leite

2 xícaras de açúcar

8 bananas pequenas

MODO DE PREPARO

Asse a banana até dourar.

Misture o leite condensado com as gemas do ovo e leve ao fogo (médio) mexendo sempre, apague quando estiver com uma consistência cremosa.

Bata a clara em ponto de neve e reserve.

Misture o creme de leite e o açúcar com a clara e neve.

Misture todos os ingredientes ate obter uma massa homogênea.

Coloque em um refratário uma camada de bananas assadas e jogue o creme por cima e leve ao congelador até ficar consistente (pode ser feito com uvas passas, castanha, chocolate picado, calda ou qualquer outra coisa de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55772-torta-cremosa-gelada-de-banana-assada.html>