# TORTA DE BANANA GELADA

## INGREDIENTES

15 bananas prata fatiadas no comprimento e douradas na manteiga (reserve)

1 litro de leite

3 ovos

1 late de leite condensado

8 colheres de sopa de amido de milho

4 colheres de sopa de açúcar

4 colheres de sopa de canela em pó

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, o leite, as gemas, o leite condensado e o amido.

Leve ao fogo para engrossar, sem parar de mexer.

Em uma forma grande,coloque parte do creme e por cima as bananas reservadas, coloque o açúcar misturado com a canela e o restante do creme.

Bata as claras em neve e acrescente 3 colheres de açúcar, cubra a torta.

Leve ao forno para dourar,deixar amornar e levar a geladeira até soltar gotinhas de açúcar e canela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56268-torta-de-banana-gelada.html