TORTA CREMOSA DE BANANA

INGREDIENTES

3 xícaras de trigo

1e 1/2 xícara de açúcar

2 ovos

1 colher (sopa) de fermento químico

5 bananas cortadas em tiras

Creme

1 lata de leite condensado

3 colheres de amido de milho dissolvidas em 1 xícara de leite

1 caxinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Creme

Junte o leite com o amido e o leite condensado

Leve ao fogo até atingir o ponto de creme

Desligue o fogo e adicione o creme de leite

Reserve enquanto esfria

Na sequência faça a farofa

Separe em duas partes iguais

Coloque uma das partes em uma forma de aro removível e amasse com as pontas dos dedos, formando uma superfície uniforme

Faça uma camada de bananas e em seguida o creme que estava reservado

Por último acrescente a outra parte da farofa

A gosto, polvilhe açúcar com canela em cima da farofa para decorar

Asse por 35 minutos a 220° C, em forno preaquecido a 200° C

Atenção

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6454-torta-cremosa-de-banana.html