TORTA DE BANANA NA TRAVESSA COM TOQUE DE CASTANHA UMA SOBREMESA SURPREENDENTE PARA O FIM DE SEMANA!!

INGREDIENTES

Para o caramelo

1 xícara(chá)de açúcar

1 xícara (chá) de água

6 bananas

Para o creme

600 ml de leite

3 gemas peneiradas

1 caixinha de creme de leite

1 caixinha de leite condensado

3 colheres (sopa) de maisena

4 colheres (sopa) de leite em pó

50 gramas de castanhas picadas

Para a montagem

150 gramas de biscoito de chocolate de sua preferência

Leite para umedecer os biscoitos q.b.

MODO DE PREPARO

Da calda/Do creme

Numa panela coloque o açúcar e leve ao fogo baixo até derreter e formar uma calda dourada.

Acrescente a água, aos poucos, deixe ferver, dissolver até obter um caramelo brilhante.

Adicione as bananas cortadas em rodelas, misture para incorporar e deixe cozinhar por mais 5 minutos para caramelizar.

Reserve 2/3 dessa banana caramelizada para a montagem e coloque no restante da banana na panela, o leite condensado, o creme de leite, a maisena dissolvida no leite.

Em seguida, junto o leite em pó, a castanha picada e as gemas.

Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até ferver e engrossar, deixe cozinhar por mais 2 minutos e retire do fogo.

Montagem

Despeje metade do creme num refratário, cubra com uma camada de biscoitos umedecidos no leite e o restante do creme.

Finalize com a banana caramelizada reservada e leve para gelar por aproximadamente 3 horas.

Retire da geladeira e sirva em seguida essa maravilhosa torta de banana!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/16044-torta-de-banana-na-travessa-com-toque-de-castanha-uma-sobremesa-surpreendente-para-o-fim-de-semana.html