

ESSA TORTA DE BANANA DEIXA TODO MUNDO SALIVANDO, O PREPARO É MAIS FÁCIL QUE A DE LIMÃO!

INGREDIENTES

Crosta:

- 2 xícaras de migalhas de biscoito maria
- 1/2 xícara de manteiga sem sal derretida
- 1/4 xícara de açúcar granulado

Recheio de Cheesecake:

- 500 gr de cream cheese, amolecido
- 1 xícara de açúcar de confeiteiro
- 2 xícaras de creme de leite fresco
- 1/2 xícara de açúcar granulado
- 1 pacote (3,4 onças) de mistura instantânea para pudim de banana
- 1 xícara de leite frio
- 2 bananas grandes, fatiadas
- 1 colher de chá de extrato de baunilha

Cobertura:

- 1 xícara de chantilly
- Wafers de baunilha para enfeitar
- Bananas fatiadas para decorar

MODO DE PREPARO

Prepare a crosta:

- Em uma tigela média, misture as migalhas do biscoito, a manteiga derretida e o açúcar granulado.
- Pressione a mistura uniformemente no fundo de uma forma de mola de 23 cm para formar a crosta.
- Deixe na geladeira enquanto prepara o recheio.

Faça o recheio do cheesecake:

- Em uma tigela grande, bata o cream cheese amolecido e o açúcar de confeiteiro até ficar homogêneo e cremoso.
- Em uma tigela separada, bata o creme de leite com o açúcar granulado até formar picos firmes.
- Misture delicadamente o chantilly na mistura de cream cheese até incorporar bem.
- Em outra tigela, misture a mistura instantânea de pudim de banana e o leite frio por cerca de 2 minutos até engrossar.
- Adicione a mistura de pudim e o extrato de baunilha à mistura de cream cheese e misture até ficar homogêneo.

Monte o Cheesecake:

Retire a crosta da geladeira.

Espalhe uma fina camada do recheio de cheesecake sobre a crosta.

Adicione uma camada de bananas fatiadas por cima.

Espalhe o restante do recheio de cheesecake sobre a camada de banana, alisando a superfície com uma espátula.

Cubra e leve à geladeira por pelo menos 4 horas ou até que o cheesecake esteja firme.

Adicione a cobertura:

Antes de servir, espalhe uma camada de chantilly por cima do cheesecake.

Decore com mais bananas fatiadas e bolachas de baunilha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16084-essa-torta-de-banana-deixa-todo-mundo-salivando-o-preparo-e-mais-facil-que-a-de-limao-2.html>