

TORTA DE BANANA

INGREDIENTES

Para o doce de banana

6 bananas maduras picadas em rodelas

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de água

Para o Merengue

1 lata de leite condensado

1 lata de leite (395 ml) - medida da lata de leite condensado

2 gemas

1 colher de amido de milho

Para o suspiro

2 claras em neve

12 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Doce de banana

Acrescente a água e deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos mexendo de vez em quando

Merengue

Bata com um garfo as gemas e o amido de milho na metade restante do leite

Junte tudo e leve ao fogo mexendo sempre até ferver e engrossar

Suspiro

Montagem

2ª camada

Após estarem frias a primeira e a segunda camadas, acrescente a terceira camada

Leve ao forno 180º C por aproximadamente 20 minutos, até que o suspiro esteja pronto

Deixe esfriar e leve à geladeira

Sirva gelado, preferencialmente no dia seguinte

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/954-torta-de-banana.html>