



RECEITAS DA FIA

Torta de banana cremosa

www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-banana-cremosa

Aprenda como fazer essa delícia de torta de banana com creme, super simples e fácil, uma receita deliciosa, você vai adorar, anote a receita.

Torta de banana cremosa

 40 min

 16 porções

Ingredientes

MASSA

- 150g de manteiga ou margarina em temperatura ambiente
- 1 xícara de (chá) de açúcar
- 1 ovo
- 2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara de (chá) de maisena
- 1/2 colher (chá) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de canela em pó

RECHEIO

- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas peneiradas
- 5 colheres (sopa) de suco de limão
- 4 bananas maduras nanicas em rodela.

Modo de Preparo

MASSA

1. Em uma batedeira, bata a manteiga com o açúcar e o ovo até a consistência de creme.
2. Coloque o creme em um bowl e junte todos os ingredientes secos peneirados e misture com as pontas dos dedos até formar uma farofa.
3. Forre o fundo de uma forma de aro removível (24cm de diâmetro) com metade dessa farofa e reserve o restante.

RECHEIO

1. Misture o leite condensado com as gemas peneiradas e o suco de limão.
2. Espalhe metade desse creme sobre a farofa que está na forma.
3. Coloque sobre o creme metade das rodela de banana, acrescente mais creme e o restante da banana.
4. Cubra tudo com a farofa restante e asse em forno preaquecido, a 180 graus, por cerca de 40 min.
5. Sirva morna ou fria.