



RECEITAS DA FIA

Torta de bananas com merengue a travessa

www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-bananas-com-merengue-a-travessa

Ahhh essa deliciosa receita de torta de banana com merengue na travessa. Veja a receita passo a passo!

Torta de bananas com merengue a travessa

 45min

 8 porções

Ingredientes

- 8 [bananas](#) nanicas
- 1 xícara de açúcar
- [canela](#) a gosto
- 1 xícara de água

MERENGUE

- 3 claras em neve
- 6 colheres de açúcar refinado

CREME

- 1 litro de leite integral
- 1 caixinha de leite condensado
- 3 gemas peneiradas
- Claras em neve
- 1 caixinha de creme de leite
- 2 colheres de maisena dissolvida no leite

Modo de Preparo

1. Em uma panela coloque a água para ferver, acrescente as bananas e o açúcar.
2. Deixe cozinhar por 10 min. Depois acrescente a canela.

CREME

1. Em uma panela acrescente o leite condensado ,o creme de leite as gemas, a maisena e o leite. Mexa até engrossar o creme (quando começar a borbulhar) fique mexendo mais uns minutos e desligue o fogo.
2. Deixe esfriar.

MERENGUE

1. Bater as 3 claras em neve, em seguida acrescentar 6 colheres açúcar e fazer merengue para suspiro.

MONTAGEM DA TORTA

1. Coloque as bananas em uma travessa.
2. Em seguida adicione o creme e espalhe.
3. Sobre o creme coloque o suspiro e fazer picos colocando uma colher aleatoriamente e puxando para cima.
4. Leve ao forno por +- uns 10 min até dourar o suspiro. Espere esfriar.
5. Leve a geladeira.
6. Sirva geladinho.