

Torta de banana II

Massa:

- 4 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 5 colheres (sopa) de leite

Coloque todos os ingredientes em uma bacia e amasse até ficar bem homogêneo.

Modele a massa em uma forma de aro removível untada e leve para assar até ficar dourada. Deixe esfriar e reserve.



Recheio:

- 2 xícaras (chá) de leite
- 9 colheres (sopa) de açúcar
- 2 gemas de ovos
- 1 ovo
- 4 colheres (sopa) de maisena
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha
- 4 bananas médias

Junte o leite com 4 colheres (sopa) de açúcar em fogo médio. Enquanto isso, em uma tigela, misture as gemas, o ovo, o restante do açúcar e a maisena. Quando o leite começar a ferver, deixe no fogo baixo e vá acrescentando a mistura dos ovos aos poucos, mexendo bem com um batedor para que os ovos não cozinhem e nem queimem no fundo. Quando a mistura estiver engrossado, desligue o fogo e acrescente a manteiga e a baunilha mexendo bem. Deixe o creme esfriar um pouco, despeje em um recipiente com tampa para que não forme uma película em cima e leve-o para a geladeira.

Um pouco antes do momento de servir, monte camadas dentro da massa alternando creme, bananas cortadas em rodela (de aprox. 0,5cm de altura), finalizando com o creme. Sirva em seguida.

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 30 minutos