Torta de Banana, doce de leite e nozes

Ola, hoje a receita é de uma sobremesa deliciosa. Torta quente de banana, doce de leite e nozes; A massa pode servir de base para diversos recheios, pois é neutra e leve;

Clique para ampliar

Para a massa.

Ingredientes:

– 1/2 xícara de amêndoas em lâminas;

– 1 xícaras e meia de farinha de trigo;

– 1/3 xícara de açúcar de confeiteiro;

– raspas de limão;

– meia pitada de sal;

– Meia xícara de manteiga sem sal, fria e em cubos;

– 1 ovo batido;

Modo de fazer: Coloque as amêndoas laminadas no processador, até ficarem farinha, adicione os outros ingredientes até obter uma massa homogênea. Deixe na geladeira por no mínimo 2 horas antes de esticar com a ajuda de um rolo. E coloque numa forma de fundo removível e coloque para assar por 15-20 minutos.

Recheio:

Ingredientes:

– 5 bananas cortada em rodelinhas;

– 1 pode de doce de leite (usei o aviação);

– 100 gramas de nozes;

– 50 gramas de macadâmia;

Modo de fazer: Depois que a massa esfriar, espalhe o doce de leite e coloque as rodelas de bananas por cima. Polvilhe com nozes e macadâmias em pedaços e leve ao forno perto de servir por 10 minutos. Sirva com uma bola de sorvete.

Clique para ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $