

TORTA DE BANANA DA BRANCA

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de margarina

1 xícara de leite

1 colher (sopa) de fermento

canela em pó e açúcar

MODO DE PREPARO

Bater as claras em neve. Reserve.

Bater o açúcar com as gemas e ir acrescentando o restante do ingrediente (menos o fermento) e se quiser 4 colheres de chocolate em pó. Misture nas mão a massa com as claras em neve e o fermento.

Com uma forma untada e enfarinhada, coloque a massa, banana fatiada por cima, salpique a canela com açúcar e deixe assar em fogo baixo por 30 a 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13380-torta-de-banana-da-branca.html>