TORTA DE BANANA (SECA)

INGREDIENTES

MASSA SECA

1 xícara de açúcar

1 colher de sopa (rasa) de canela em pó

1 colher de sopa de fermento em pó

2 xícaras de farinha de trigo

LÍQUIDOS

5 colheres (sopa) de margarina

2 ovos ligeiramente batidos

1 e 1/2 xícara de leite

RECHEIO

6 bananas nanica

MODO DE PREPARO

MASSA SECA

Junte todos os ingredientes em uma vasilha e mexa bem. Reserve.

RECHEIO

Corte as bananas do jeito que preferir (em rodelas, na horizontal, picada).

MONTAGEM

Unte uma forma retangular alta com margarina e polvilhe farinha de trigo ou açúcar ou cacau em pó.

Coloque 1 camada da "farofa" (massa seca).

Coloque a banana em cima da massa.

Repita o processo, finalizando com a banana.

LÍQUIDOS (após a torta já montada)

Derreta a margarina por, aproximadamente, 1 minuto no microondas.

Bata os ovos em uma vasilha e adicione o leite e a margarina derretida.

Mexa bem.

Despeje o líquido em cima da massa, abrindo levemente com um garfo para penetrar na torta toda.

NOTA: se o líquido não penetrar na parte de baixo da torta, após assar a farinha de trigo fica crua.

Asse em forno médio (200° C) até que fique dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13649-torta-de-banana-seca.html