TORTA INTEGRA DE BANANA, GRANOLA E MEL

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:1 ovo

2 colheres (sopa) de açúcar mascavo

3/4 xícara (chá) de leite desnatado

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture a aveia, a farinha e o açúcar.

Acrescente o óleo aos poucos, fazendo uma farofa com as mãos.

Em um refratário/forma de torta, coloque parte da farofa, apertando levemente com as mãos, cobrindo o fundo e as laterais.

Misture a banana com a canela e uma quantidade de mel, apenas para deixar úmido (cuidado pra não colocar demais).

Cubra a farofa com uma parte da mistura de banana e canela.

Coloque o restante da farofa e mais uma camada de banana e canela.

Bata bem os ingredientes da calda e despeje por cima da torta.

Asse em forno a 180º C por 20 minutos.

Depois de pronta, polvilhe granola e uva passa por cima até cobrir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14114-torta-integra-de-banana-granola-e-mel.html