TORTA DE BANANA ORIGINAL

INGREDIENTES

24 bananas bem maduras

4 xícaras de farinha de trigo

2 saquinhos de canela em pó

400 g de margarina sem sal

2 xícaras de açúcar

1 colher de fermento em pó

3 ovos

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes secos com 200 g de margarina e faça uma "farofa".

Unte uma assadeira com o restante da margarina.

Coloque a farofa na assadeira e as bananas cortadas em fatias por cima.

Adicione o restante da farofa por cima das bananas.

Bata as 3 claras em neve, junte as gemas e bata bem.

Coloque a mistura por cima da torta e polvilhe 2 colheres de açúcar com canela.

Leve para assar por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14555-torta-de-banana-original.html