

TORTA DE BANANA DE FAROFINHA

INGREDIENTES

12 colheres (sopa) de farinha de trigo

12 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento

12 colheres (sopa) de óleo

De 6 a 8 bananas nanicas maduras (cortadas ao meio ao longo do comprimento)

2 ovos

1 colher (café) de canela em pó

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture bem a farinha, o açúcar e o fermento.

Em seguida, adicione o óleo e misture bem até virar uma farofinha bem fina.

Forme bolas de farinha e óleo e amasse com a colher ou garfo até deixar bem fina.

Unte uma forma com manteiga e farinha (nesta receita utilizei forma retangular de 30 cm x 23 cm).

Com a farofa, faça uma camada fina no fundo da forma.

Em seguida, coloque uma camada de bananas cortadas, cobrindo em seguida por outra camada de farofa.

Logo após essa camada, coloque cerca de 5 bolinhas pequenas de manteiga (bem separadas).

Coloque mais uma camada de bananas cortadas (de preferência trançando umas com as outras).

Cubra com o resto da farofa, alisando um pouco com a colher.

Bata 2 ovos com 3 colheres (sopa) de açúcar e com 1 colher (café) de canela em pó.

Com esta mistura bem batida, coloque aos poucos sobre toda torta.

Preaqueça o forno por 10 minutos a 180º C.

Leve para assar por cerca 1 hora e 10 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15678-torta-de-banana-de-farofinha.html>