

TORTA DE BANANA RÁPIDA

INGREDIENTES

15 unidades de banana nanica ou banana d'água (é a mesma coisa)

2 xícaras (chá) de farinha de trigo sem fermento

2 xícaras (chá) de açúcar

1 colher (sopa) rasa (sem fazer montinho) de fermento em pó

Canela em pó (se comprar uma embalagem vai dar e ainda sobrar bastante para as próximas vezes)

1 pacote de queijo ralado ou em tiras (o queijo em tiras é aquele que parece um ralado maior, sabe? Nesta receita, prefiro esse tipo.)

3 ovos médios (se forem grandes use 2)

150 g de manteiga (pode usar até 200 g)

MODO DE PREPARO

Unte a forma com manteiga - utilize uma forma grande de preferência retangular.

Corte as bananas pela metade, no comprimento e forre o tabuleiro com elas, bem encaixadinhas para que não sobre nenhum buraco.- Coloque-as encaixadas como de "conchinha"

Acrescente sobre elas canela em pó a gosto - sugestão: até cobrir bem e ficar "marronzinha"

Sobre as banana polvilhada com canela, acrescente queijo ralado a gosto.

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

Despeje a mistura sobre as bananas com canela e queijo.

Pegue os ovos, desmanche a gema e misture com as claras - Apenas misture, não é necessário bater.

Adicione os ovos misturados ao que você já tem na forma.

Leve a manteiga ao microondas para derreter - cerca de 30 segundos.

Pegue a manteiga derretida e jogue em "fios" sobre a torta.

Risque bastante para sua torta ficar bem crocante! Prontinho!

Leve ao forno médio e espere até a torta ficar com uma cor caramelada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15888-torta-de-banana-rapida.html>