

TORTA DE BANANA COM CHOCOLATE AERADO

INGREDIENTES

4 ovos

4 bananas

1 e ½ xícara de trigo

1 e ½ xícara de açúcar

1 colher de fermento

100g de margarina derretida

1 colher de chá de baunilha

1 colher de canela

1 tablete de chocolate airado

MODO DE PREPARO

Bata os ovos na batedeira com a baunilha por 5 minutos.

Em uma vasilha separada misture o trigo, o açúcar e a canela.

Unte uma forma com a manteiga.

Coloque uma camada de banana em fatias, uma camada da mistura seca dos ingredientes e metade dos ovos batidos, repita a camada e leve ao forno.

Depois de assado, ainda quente, coloque os pedaços de chocolate airado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17847-torta-de-banana-com-chocolate-aerado.html>