

TORTA DE BANANA COM CHOCOLATE AO LEITE AERADO

INGREDIENTES

4 ovos grandes
1 xícara e 1/2 de farinha de trigo
1 xícara e 1/2 de açúcar
1 colher (chá) de baunilha
1 colher (sobremesa) de canela
1 colher (sopa) de fermento em pó
14 bananas nanicas fatiadas
200 g de manteiga derretida
1 barra de chocolate ao lado aerado

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma desmontável untada de 24 cm coloque as camadas na seguinte ordem: banana, metade da manteiga derretida, metade da mistura de farinha, metade dos ovos batidos.

Em seguida, repita o procedimento e acrescente mais banana, a outra metade da manteiga derretida, a outra metade da mistura de farinha, a outra metade dos ovos batidos e leve ao forno preaquecido a 180º C por 40 minutos.

Retire do forno e, com a torta ainda quente, coloque os quadradinhos do chocolate aerado, que irão derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20051-torta-de-banana-com-chocolate-ao-leite-aerado.html>