

FAROFA DE BANANA DA MÁRCIA TEREZI

INGREDIENTES

10 colheres (sopa) de farinha de trigo
12 colheres de açúcar
1/2 colher de fermento em pó
14 bananas d'água grandes cortadas em fatias
250 g de margarina
1 colher (chá) de sal
5 ovos
canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

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

Unte um pirex com margarina e coloque uma camada dessa massa seca no fundo do pirex.

Acomode uma camada de banana forrando toda a massa.

Em seguida, coloque colheradas de margarina sobre as bananas sem espalhar.

Acrescente o restante da massa seca, uma nova camada de banana e margarina novamente.

Bata a clara do ovo em neve e depois adicione as gemas.

Espalhe os ovos batidos sobre a última camada de massa e leve ao fogo médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21133-farofa-de-banana-da-marcia-terenzi.html>