

TORTA FÁCIL DE BANANA

INGREDIENTES

- 3 xícaras (cheias) de farinha de trigo
- 2 xícaras (rasas) de açúcar
- 1 e 1/2 xícara de leite
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 3 ovos inteiros
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 5 bananas grandes maduras cortadas em tiras
- açúcar para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a farinha com o açúcar.

Acrescente a margarina e misture bem.

Acrescente os ovos inteiros, continue a mexer enquanto acrescenta o leite aos poucos (a massa pode ser batida na batedeira ou a mão).

Quando a mistura estiver homogênea, acrescente o fermento mexendo devagar até incorporar à massa.

Despeje a massa em uma assadeira retangular untada e enfarinhada.

Forre toda a massa com as bananas cortadas em tiras e polvilhe açúcar sobre elas.

Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, até dourar (aproximadamente 35 minutos).

Se desejar, após assada, polvilhe com açúcar e canela misturadas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/21436-torta-facil-de-banana.html>