

TORTA DE BANANA PARA PRINCIPIANTES

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 xícara de leite

2 ovos

1 colher bem cheia de manteiga ou margarina

1 colher de fermento em pó

6 bananas nanica (mais ou menos)

açúcar e canela para polvilhar

MODO DE PREPARO

Unte uma forma média (entre 20 e 30 cm) e reserve.

Em um recipiente redondo (bacia) misture a farinha, açúcar, leite, ovos e manteiga até conseguir uma mistura homogênea.

Acrescente o fermento à mistura e misture.

Despeje a mistura na forma untada.

Corte as bananas no sentido do comprimento e vá colocando sobre a mistura na forma (eu gosto de cobrir toda a mistura, mas fica a gosto).

Polvilhe com açúcar e canela, também a seu gosto.

Leve ao forno por uns 30 minutos, dependendo do seu forno.

Retire quando o bolo estiver firme e o açúcar derretido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21829-torta-de-banana-para-principiantes.html>