

TORTA DE BANANA COM CARAMELO

INGREDIENTES

24 colheres de farinha de trigo
12 colheres de açúcar
2 gemas
200 g de manteiga ou margarina
2 colheres de fécula de batata
10 bananas descascadas e caramelizada
1 pitada de canela

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o açúcar, as gemas, a manteiga e misture bem até obter uma farofa.

Em seguida, adicione o trigo, a fécula da batata, sove bem delicadamente com as pontas dos dedos e deixe a massa descansar por 1 hora.

Coloque a metade da massa na forma e reserve a outra metade para fazer uma trança em cima da torta. Coloque a banana caramelada, faça as tranças em cima da torta e leve para assar durante 50 minutos em forno médio (180° C).

Para fazer o caramelo, coloque 1 xícara de açúcar e 1/2 xícara de água em uma panela e leve ao fogo.

Quando estiver com cor de caramelo, coloque as bananas picadas, uma pitada de canela em pó, misture bem e deixe esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21911-torta-de-banana-com-caramelo.html>