

TORTA SECA DE BANANA

INGREDIENTES

- 3 xícaras de trigo
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 3 colheres (sopa) bem cheias de margarina
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 4 ovos
- 10 a 12 bananas nanicas maduras
- 1 pitada de sal
- canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Primeira camada de farofa, depois outra camada de banana, outra camada de farofa, banana e a última camada de farofa.

Bata os ovos e coloque por cima da farofa, cobrindo-a toda.

Por último, polvilhe a canela em pó.

Aqueça o forno a 180° C.

Coloque no forno para assar por 40 minutos ou até ficar dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23027-torta-seca-de-banana.html>