

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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