

TORTA DE BANANA DA BRUNA

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento
- 1 pitada de sal
- 3 bananas prata maduras
- 1 xícara de (chá) de óleo de soja

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar e o óleo por 5 minutos.

Amasse as bananas e coloque junto à mistura.

Bata por mais 3 minutos no liquidificador.

Coloque o líquido em uma vasilha e adicione a farinha de trigo, peneirando aos poucos.

Adicione a pitada de sal e misture bem.

Acrescente o fermento e misture devagar, até que a massa fique homogênea.

Unte a forma com margarina e um pouco de farinha.

Leve ao forno por 30 a 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25349-torta-de-banana-da-bruna.html>