

TORTA DE BANANA PRÁTICA

INGREDIENTES

10 colheres de farinha de trigo
10 colheres (sopa) de açúcar
5 colheres (sopa) de chocolate em pó
4 colheres (sopa) de margarina (de preferência sem sal)
1 colher (sopa) de fermento em pó
10 bananas nanicas picadas na horizontal
2 ovos
1/2 lata de leite condensado
canela a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture a farinha, o açúcar, o chocolate em pó, a margarina, a canela e o fermento até obter uma farofa.

Unte uma forma com margarina e espalhe uma parte da farofa.

Acrescente uma camada de bananas deixando-as bem juntas e cubra com o resto da farofa.

Em uma tigela, misture os dois ovos com 1 colher (sopa) de açúcar, uma pitada de canela.

Despeje a mistura por cima da farofa e finalize com o leite condensado.

Leve ao forno baixo por aproximadamente 45 minutos até que o ovo tenha secado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25783-torta-de-banana-pratica.html>