# TORTA DE BANANA E OVOMALTINE

## INGREDIENTES

10 colheres de farinha de trigo

1 xicara de açúcar

1 e 3/4 de xícara de ovomaltine

1 colher de fermento em pó

5 bananas cortadas em rodelas

4 ovos grandes

100 g de chocolate ao leite picado

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180° C

Em uma tigela misture a farinha, o açúcar, 3/4 de xícara de ovomaltine e o fermento em pó

Coloque metade dessa mistura no fundo de uma assadeira de 30 cm de diâmetro, untada e enfarinhada

Por cima dessa farinha arrume as rodelas de banana até formar uma camada cobrindo toda a assadeira

Polvilhe 1 xícara de ovomaltine sobre a camada de banana, espalhe outra metade da mistura de farinha por cima, bata os ovos até virar uma espuma e distribua bem sobre a farinha, cobrindo todas as partes secas

Finalize espalhando chocolate ao leite picado por cima de tudo

Leve ao forno por aproximadamente 35 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2614-torta-de-banana-e-ovomaltine.html