

CUCA DE BANANA NANICA

INGREDIENTES

3 bananas nanicas grandes e bem maduras

2 xícaras de farinha de trigo

3 colheres cheia de margarina

2 ovos

1 xícara de açúcar

1 e 1/2 xícara de leite

canela a gosto

1/2 colher de fermento em pó para bolo

MODO DE PREPARO

Em uma bacia pequena, coloque o trigo, o açúcar, a margarina e metade do fermento em pó.

Misture com as mãos até fazer uma farofa.

Coloque metade em uma forma média untada, pique as bananas em fatias finas e espalhe sobre esta farofa.

Salpique canela a gosto, depois coloque a outra metade da farofa para tampar as bananas.

Em outra vasilha, bata os ovos por 1 minuto com um garfo e acrescente o leite e o restante do fermento em pó.

Coloque em cima da última camada da farofa.

Se quiser, salpique mais canela.

Leve ao forno médio por 35 minutos ou até dourar.

Sirva quente ou gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26781-cuca-de-banana-nanica.html>