

TORTA DE DELÍCIA COM BANANA NA MASSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1 xícara de margarina

1 e 1/2 xícaras de açúcar

2 xícaras de leite

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo fermentada

5 bananas prata

1 colher (sopa) cheia de fermento químico

CALDA:

Calda: 2 e 1/2 xícaras de açúcar

6 bananas prata cortadas em rodela

1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Numa panela média, leve ao fogo o açúcar para derreter até virar um caramelo.

Acrescente a água (o açúcar embola), deixe no fogo até que o açúcar dissolva por completo.

Despeje numa assadeira redonda (30 cm de diâmetro) e arrume as rodela de banana por cima.

Reserve.

MASSA:

Massa: Coloque no liquidificador: os ovos, o açúcar e a margarina.

Bata até que vire um creme homogêneo.

Com o liquidificador ligado, acrescente alternadamente, a farinha de trigo fermentada e o leite.

Por último, acrescente o fermento químico.

Caso a massa pese para o liquidificador, utilize a função "pulsar", que ajuda a terminar de misturar.

Despeje por cima da calda reservada e leve ao forno preaquecido até que fique dourado.

Enfie um palito, para certificar-se de que está totalmente assado.

Pode desenformar quente.

A massa fica escura e menos fofa por causa das bananas, porém, com um sabor delicioso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28107-torta-de-delicia-com-banana-na-massa.html>