

TORTA DE BANANA SEM LACTOSE

INGREDIENTES

10 bananas fatiadas (de preferência no comprimento)

1/2 xícara de açúcar refinado

1 xícara de açúcar mascavo

1 colher de sopa de fermento em pó

1 copo de leite de soja

2 ovos

5 colheres de sopa de óleo de coco

MODO DE PREPARO

Misture a farinha de trigo, os açúcares e o fermento em um recipiente e reserve.

Bata as claras em neve, adicione as gemas, o leite de soja e o óleo de coco aos poucos.

Unte uma forma com óleo e polvilhe.

Para montar a torta é necessário fazer uma camada com a primeira mistura (farinha, açúcar, fermento), uma camada de bananas e então polvilhe uma pequena quantidade de açúcar.

Despeje pequena quantidade da segunda mistura (líquida), faça mais uma camada da primeira mistura, bananas, açúcar polvilhado, e despeje o restante da mistura líquida.

Leve ao forno preaquecido e asse em temperatura média até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28209-torta-de-banana-sem-lactose.html>