

TORTA DE BANANA COM FARINHA LÁCTEA

INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de farinha láctea (aproximadamente 300 g)
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado (aproximadamente 300 g)
- 100 g de manteiga cortada em cubinhos (1/2 xícara de chá)
- 1 ovo
- 1 lata de leite condensado
- 3 gemas peneiradas
- 3 colheres (sopa) suco de limão (aproximadamente 45 ml)
- 10 bananas cortadas em rodelas

MODO DE PREPARO

Coloque numa vasilha a farinha láctea, o açúcar, a manteiga em cubos e um ovo.

Misture com as pontas dos dedos até formar uma farofa.

Divida em três partes e reserve.

Coloque no liquidificador ou no mixer, a lata de leite condensado, as gemas peneiradas e o suco do limão, bata até formar um creme homogêneo.

Numa assadeira retangular, untada e enfarinhada com farinha láctea coloque a primeira parte da farofa, metade das bananas, metade do creme, a segunda parte da farofa, o restante das bananas, o restante do creme.

Por último, a terceira parte da farofa.

Leve para assar em forno preaquecido a 180°C, por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28403-torta-de-banana-com-farinha-lactea.html>