

# TORTA DE BANANA COM FARINHA LACTEA

## 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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