

TORTA DE BANANA COM FAROFA DE PAÇOCA

INGREDIENTES

- 2 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento em pó químico
- 2 colheres de sopa bem cheias de margarina ou manteiga
- 2 ovos inteiros
- 6 à 8 bananas (mais para o ponto de madura)
- 400 g de paçoca (pode ser a de rolha ou tablete)
- 2 à 3 colheres de sopa de aveia em flocos finos

MODO DE PREPARO

Primeiramente, misture os ingredientes secos (os três primeiros).

Depois acrescente a manteiga ou a margarina e os ovos, pode misturar com as mãos mesmo, até a massa ficar homogênea.

Espalhe a massa numa forma untada (retangular 20 cm x 30 cm).

Pique as bananas e distribua sobre a massa.

Esfarele a paçoca e misture com a aveia e então espalhe sobre as bananas.

Asse em forno preaquecido por, mais ou menos, 30 minutos em temperatura próxima dos 200°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28786-torta-de-banana-com-farofa-de-pacoca.html>