

TORTA FAROFA DE BANANA NANICA

INGREDIENTES

6 bananas nanicas bem maduras
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar (eu uso cristal)
1 xícara (chá) de leite em pó
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 colher (sobremesa) de canela em pó
1 caixinha de leite condensado
2 ovos
3 colheres (sopa) de margarina
1 copo (300 ml) de leite
canela para polvilhar as bananas

MODO DE PREPARO

Unte e polvilhe com farinha uma forma média redonda.

Descasque as bananas, corte em rodela e reserve.

Num recipiente misture a farinha, o açúcar, o leite em pó, o fermento e a canela e reserve.

Bata bem os ovos.

Derreta a margarina em fogo baixo.

Misture os ovos batidos, a margarina derretida, o leite e 1/2 caixinha do leite condensado e reserve o líquido.

Espalhe na forma metade da farofa.

Distribua igualmente as bananas sobre a farofa e polvilhe canela a gosto.

Coloque a sobra do leite condensado por cima e espalhe a outra metade da farofa.

Despeje o líquido por cima da farofa bem devagar.

Faça alguns furos com a faca para facilitar a penetração do líquido.

Leve ao forno aquecido a 200°C, por 35 minutos ou até que esteja dourada e com uma casquinha crocante por cima.

Deixe esfriar e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30892-torta-farofa-de-banana-nanica.html>