TORTA DE BANANAS ESPECIAL EM CAMADAS

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo

3 ovos

1 e 1/2 xícara de açúcar cristal ou refinado

1/2 xícara de leite

100 g de queijo curado ou parmesão

4 ou mais bananas nanicas tamanho médio

1 colher de chá de canela moída

2 colheres de manteiga ou margarina

1 pitada de sal

1 colher café de essência de baunilha (opcional)

1 colher cheia de fermento em pó químico

MODO DE PREPARO

INGREDIENTES SECOS:

Ingredientes secos:Polvilhe o trigo, junte o açúcar, o fermento e o sal e misture bem.

MONTAGEM DA TORTA:

Montagem da torta:Coloque aos poucos, com uma colher de sopa, 1/3 dos ingredientes secos, forrando toda a forma.

Coloque as fatias da banana, sem grudar uma na outra.

Coloque pedacinhos de margarina, o queijo e polvilhe com canela.

Repita a operação (trigo e bananas), até a última parte com os ingredientes secos.

No liquidificador, bata os ovos, o leite e a baunilha.

Despeje lentamente em cima da torta montada, cobrindo os ingredientes secos.

Coloque para assar em forno médio, por aproximadamente 40 minutos ou até ficar levemente dourado.

Sirva quente ou fria.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30976-torta-de-bananas-especial-em-camadas.html