

# TORTA DE BANANA COM QUEIJO MUÇARELA

## INGREDIENTES

- 4 ovos inteiros
- 2 xícaras de açúcar
- 100 g de manteiga ou margarina
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de amido de milho
- 1 copo de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 colher (sopa) de canela em pó misturada a 2 colheres (sopa) de açúcar
- 12 bananas caturra bem maduras, cortadas em fatias finas
- 150 g de queijo muçarela ralado grosso

## MODO DE PREPARO

Na batedeira bata os ovos, o açúcar e a manteiga até obter um creme esbranquiçado.

Acrescente o leite, o amido de milho, a farinha de trigo e misture bem.

Por último junte o fermento em pó e incorpore-o delicadamente.

Unte e enfarinhe uma forma média, redonda e coloque metade da massa.

Cubra com o queijo ralado e a metade das fatias de banana.

Polvilhe metade da mistura de açúcar e canela.

Coloque o restante da massa.

Cubra com o restante das fatias de banana e polvilhe o restante da mistura de açúcar e canela.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.

Retire do forno e sirva ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31220-torta-de-banana-com-queijo-mucarela.html>