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 xícaras 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 180ºC por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.

Retire do forno e sirva ainda quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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