

TORTA DE BANANA R.A. RUNNERS

INGREDIENTES

3 xícaras de aveia
2 xícaras de farinha de trigo integral
200 g de manteiga bem amolecida
500 g de açúcar mascavo
1 pitada de sal
1 colher de sopa de fermento químico
10 a 14 bananas prata bem maduras
1 xícara de leite
canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

Misturar a aveia, a farinha, a manteiga, o açúcar, o sal e o fermento, formando uma farofa.

Forrar uma forma untada redonda de 30 cm de diâmetro com a metade da farofa.

Cobrir a camada de farofa com as bananas cortadas ao meio no sentido longitudinal.

Polvilhar com canela.

Cobrir a camada de bananas com a metade restante da farofa.

Com o auxílio de uma colher, espalhar o leite sobre a torta montada.

Levar ao forno médio até ficar dourada.

Esperar esfriar e servir.

Pode usar farinha de trigo branca para uma torta mais fofa.

A quantidade de bananas varia com o tamanho da forma.

Se usar uma forma maior, molhar a torta com mais leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31230-torta-de-banana-r-a-runners.html>