

TORTA DE BANANA FUNCIONAL

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de farinha de trigo integral
4 colheres (sopa) de aveia (farelo ou flocos finos)
1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
1 colher (sopa) de fermento em pó
2 colheres (sopa) de margarina light
5 bananas-nanicas cortadas em fatias
1 ovo
1 xícara (chá) de leite desnatado
canela em pó, nozes quebradas e uvas passas
gotas de baunilha

MODO DE PREPARO

Numa tigela, misture a farinha, a aveia, o açúcar, canela e o fermento.
Junte a margarina e misture com a mão, formando uma farofa úmida..
Unte uma forma pequena com margarina light e uma mistura de açúcar mascavo com canela.
Coloque a massa de forma irregular (como se fosse uma farofa), coloque as bananas cortadas, jogue por cima passas e nozes a vontade.
Bata o ovo e misture com o leite e as gotas de baunilha. Despeje essa mistura por cima.
Polvilhe com a canela.
Asse em forno quente até dourar. A receita rende uma torta pequena, se desejar dobre a receita.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/31264-torta-de-banana-funcional.html>