

# 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31264-torta-de-banana-funcional.html>