

TORTA DE BANANA D.HELIDE

INGREDIENTES

6 bananas maduras, de preferência banana nanica
4 colheres de sopa cheias de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 ovo
1/4 de xícara de óleo ou 30 g de margarina
1 colher de sopa de fermento royal
1/2 copo de leite (para acertar o ponto da massa)
1 pitada de sal
1 suco de uma laranja
canela e açúcar a gosto para misturar com as bananas e polvilhar por cima da torta
uva passa e nozes para misturar com as bananas

MODO DE PREPARO

Cortar as bananas no sentido vertical e deixar no suco de laranja, com um pouco de açúcar e canela. Coloque nozes e uva passa a gosto, reserve.

Unte a forma.

Misture a farinha, açúcar, fermento e o sal.

Coloque o ovo e misture, coloque o óleo e misture.

Se a massa ficar muito seca, adicione leite aos poucos, até misturar bem toda a farinha. A massa tem que ficar elástica suficiente para abrir fácil. Reserve um pouco da massa para colocar algumas tirinhas por cima. Polvilhe a pia com farinha e abra a massa com rolo. Coloque a massa na forma de modo que as bordas fiquem para cima, para não deixar a banana com laranja escorrer. Coloque as bananas que estavam reservadas sobre a massa na forma. Coloque as tirinhas de massa por cima para fazer um quadriculado. Misture açúcar e canela e polvilhe por cima. Leve ao forno a 180°C por 30 a 40 minutos. Pode ser feito também com maçã ou outras frutas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31925-torta-de-banana-d-helide.html>