

TORTA BANALULU

INGREDIENTES

12 bananas da terra
3 xícaras de farinha de trigo sem fermento
2 xícaras de açúcar granulado
250g de margarina ou manteiga
canela em pó a gosto
margarina/manteiga pra untar

MODO DE PREPARO

Misture a farinha, o açúcar, a margarina/manteiga e a canela até virar uma farofa.

Corte as bananas ao meio na vertical, no formato de meia-lua.

Unte uma forma (de preferência de vidro que vá ao forno) com margarina/manteiga;

Preencha o fundo da forma com as bananas, acima acrescente a farofa, novamente outra camada de bananas e acima a farofa.

Leve ao forno por 20 minutos na temperatura de 230°C, dependendo do forno poderá ficar mais tempo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32128-torta-banalulu.html>