

TORTA DE BANANA OU MAÇÃ

INGREDIENTES

10 colheres (sopa) de farinha de trigo
10 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de fermento em pó
8 bananas prata (médias) maduras ou 6 maçãs grandes
1 tablete de margarina sem sal (Primor)
1 copo de leite, com 2 gotas de essência de baunilha
2 ovos
canela em pó com açúcar a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Untar e polvilhar um pirex retangular, com manteiga e farinha de trigo. Preaquecer o forno, em 200°C, enquanto é feito o preparo da torta.

Misture a farinha de trigo, o açúcar e o fermento. Reserve.

No fundo do pirex, coloque uma camada de bananas em fatias finas (ou se achar melhor, pode ser em rodela), por cima coloca um pouco da mistura feita anteriormente, salpique canela com açúcar; outra camada de bananas fatiadas, outra da mistura e mais uma salpicada de canela com açúcar. Derreta o tablete no microondas e jogue por cima da última camada, depois o copo de leite e, por último, os 2 ovos bem batidos. Finalize com uma salpicada de canela com açúcar.

Leve ao forno e deixe ficar lá, até dourar. Mais ou menos uns 35 minutos, dependendo do seu forno.

Para quem gosta, essa torta cai muito bem com 1 bola de sorvete de creme.

Outra opção é comer essa torta bem geladinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32576-torta-de-banana-ou-maca.html>