

TORTA DE BANANA COM CANELA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 xícaras (chá) de farinha de trigo

4 colheres de (sopa) de margarina

1 colher de (café) açúcar

1 pitada de sal

CREME:

Creme:1 lata de leite condensado

2 gemas sem pele

8 a 10 bananas médias

1 colher de (sopa) rasa de margarina

canela em pó a gosto

margarina para fritar as bananas

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Frite as bananas com margarina e reserve.Em um refratário faça um creme com o leite condensado, as gemas e a margarina (não é necessário levar ao fogo) .

Coloque sobre a massa e por último coloque as bananas já fritas.

Arrumando-as de maneira que cubra o creme .

Por fim polvilhe com a canela e leve ao forno médio por 20 minutos ou até que doure .

Sirva fria .

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34058-torta-de-banana-com-canela.html>