

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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