

TORTA DE BANANA GOSTOSINHA

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo

2 gemas

3 colheres (sopa) de margarina

1 xícara e 1/2 de açúcar

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

leite o suficiente para dar liga (depende da farinha) em torno de meia xícara

5 bananas nanicas

canela e açúcar para polvilhar

MODO DE PREPARO

Junte a farinha, gema, margarina, açúcar e fermento e amasse até virar uma farofa.

Junte o leite até a massa soltar das mãos.

Leve para a geladeira por 20 minutos.

Depois divida a massa em 2/3 e forre uma assadeira ou pirex para torta. Corte as bananas ao comprido e recheie a torta.

Polvilhe com açúcar e canela a gosto.

Com 1/3 da massa restante faça rolinhos compridos e coloque por cima para fechar a torta.

Asse em forno médio até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34390-torta-de-banana-gostosinha.html>