

TORTA DE BANANA DA MAIZENA

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de amido de milho
- 1 xícara (chá) ou 5 colheres (sopa cheia) de margarina
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 12 bananas nanicas
- 3 colheres (sopa) de uva passa
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (chá) de canela
- 3 ovos
- 1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Misture a farinha de trigo, amido de milho, a margarina e o fermento em pó até formar um farofa esfarelada.

Fatie as bananas de comprimento (não são em rodelas).

Unte uma forma retangular com margarina e enfarinhe com trigo e canela.

Para a montagem faça uma camada de farofa (com 1/3) da massa, uma camada de banana e salpique algumas passas em cima, repita a operação mais 1/3 da farofa, banana, passas e a última camada deve ser apenas de farofa.

Bata os ovos em um recipiente, com o leite e a canela. Deve formar um líquido, não deve ser cremoso.

Asse em forno preaquecido a 180º C, por cerca de 20 minutos ou até ficar firme e o garfo sair seco de dentro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36654-torta-de-banana-da-maizena.html>