

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 comprido (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://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/36654-torta-de-banana-da-maizena.html>