

TORTA DE BANANA COM LARANJA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 gemas
4 claras em neve
2 xícaras de açúcar
100 g de margarina
2 xícaras de farinha de trigo peneirada
1/2 xícara de amido de milho
200 ml de suco de laranja
1 colher de sopa de fermento em pó
8 a 10 bananas nanicas

CALDA:

Calda:2 copos americanos de açúcar
1 copo americano de água

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda:Em uma panela coloque o açúcar e a água e mexa bem.
Leve ao fogo médio por 15 minutos aproximadamente, sem mexer até que caramelize.

MASSA:

Massa:Coloque na tigela da batedeira as gemas e o açúcar. Bata na velocidade máxima sem parar por 5 minutos. Acrescente a margarina e bata por mais 5 minutos até ficar um creme fofo. Reserve. Coloque a farinha e o amido peneirado e mexa com os batedores desligados até ficarem incorporados ao creme. Bata ligeiramente por mais uns 3 minutos e despeje aos pouquinhos o suco de laranja sem parar de bater. Acrescente o fermento e não bata mais.

Bata as claras em ponto de neve firme e despeje na massa de forma a ficar aerada.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma forma retangular funda de 28 cm despeje a calda ainda quente. Movimente-a de forma a untar as laterais.Arrume as bananas cortadas ao meio cobrindo todo o fundo. Despeje a massa e leve ao forno já quente a 280°C por 20 minutos e reduza-o para 200°C por 10 minutos e 160°C para finalizar por mais 10 minutos.

Desenforme ainda quente em uma bandeja retangular.

Sirva com sorvete de creme e calda de laranja. Mesma calda para a torta só que em vez de utilizar água coloque o suco de laranja.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37692-torta-de-banana-com-laranja.html>