

CUCA DE BANANA DA TIA BEL

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
1 e 1/2 colher de fermento em pó
2 ovos
2 colheres de margarina
4 bananas nanicas
canela a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Misture a farinha de trigo, o açúcar, canela (opcional) e o fermento fazendo uma farofa.

Corte as bananas em tiras.

Unte uma forma com margarina e farinha de trigo.

Intercale a farofa, as bananas e salpique a margarina.

Comece a primeira camada com a farofa, depois coloque uma camada de banana e salpique a margarina. Vá intercalando até acabar os ingredientes.

Por último bata os 2 ovos ligeiramente e jogue por cima.

Não tem problema ficar espaços da forma sem ovo.

Leve ao forno por 30 a 40 minutos e retire assim que estiver dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37875-cuca-de-banana-da-tia-bel.html>