

TORTA DE BANANA CARAMELADA FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

2 colheres (sopa) de margarina

1 xícara (chá) de leite morno

2 xícaras (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher de fermento em pó (royal)

COBERTURA:

Cobertura: 4 bananas nanicas maduras

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura: Derreta o açúcar em uma panela até formar um caramelo.

Espalhe sobre o fundo da assadeira.

Corte as bananas em fatias (aproximadamente 4 fatias cada)

Disponha as bananas sobre o caramelo e reserve.

MASSA:

Massa: Na batedeira ou liquidificador coloque os ovos e o açúcar e bata até ficar homogêneo.

Acrescente a margarina e bata novamente.

Vá acrescentando aos poucos a farinha de trigo e o leite.

Bata por aproximadamente 3 minutos, então acrescente o fermento, batendo só até incorporá-lo à massa.

Despeje a massa na assadeira sobre as bananas.

Asse, em forno preaquecido, até dourar, aproximadamente 40 minutos.

Assim que desligar o forno, retire a assadeira e vire a torta sobre um tabuleiro.

Use para esta receita uma forma de aproximadamente 20 x 35 cm.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38604-torta-de-banana-caramelada-facil.html>