

TORTA DE BANANA DA ALESSIA

INGREDIENTES

- 1 xícara de açúcar para calda
- 2 xícaras de açúcar para a massa
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 4 ovos
- 1 xícara de leite
- 1 colher de sopa de fermento
- 2 colheres de sopa de margarina ou manteiga
- 4 bananas da terra maduras cortadas a juliete (no comprimento)
- canela em pó a gosto
- 4 bananas de qualquer tipo amassadas com açúcar e canela (opcional)

MODO DE PREPARO

Derreta 1 xícara de açúcar na forma, espalhe a calda por toda forma.

Forre a forma com as fatias de banana, inclusive nas laterais, polvilhe com canela em pó e reserve.

Separe as claras das gemas, bata as claras em neve e reserve.

Bata a gema até ficar um amarelo claro, acrescente canela e bata por mais uns minutinhos. Acrescente o açúcar e a margarina, bata até formar um creme.

Acrescente a farinha de trigo, o leite e a colher de fermento, bata até formar uma massa grossa.

Acrescente as claras em neve e bata até formar uma massa leve e homogênea .

Despeje a massa na forma caramelizada com as bananas.

Cubra com as bananas amassadas com canela e açúcar.

Coloque para assar em forno preaquecido a 180°C, até dourar.

Estará pronto quando enfiar um palito e sair limpo.

Espere esfriar para desenformar (se possível de um dia para o outro).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39753-torta-de-banana-da-alessia.html>