

TORTA DE CASCAS DE BANANA

INGREDIENTES

CARAMELO:

Caramelo: bananas cortadas na diagonal ou rodelas

1 xícara de açúcar

3 colheres de água

MASSA:

Massa: 7 cascas de bananas picadas

3 ovos

1 xícara de leite

3 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1/2 copo (americano) de óleo de soja

1 colher (sopa) de fermento químico

MODO DE PREPARO

CARAMELO:

Caramelo: Em uma forma redonda de aproximadamente 30 cm de diâmetro, coloque o açúcar e a água, leve ao fogo e deixe ferver até formar ponto de fio.

Espalhe por toda a forma e forre o fundo e as laterais com as bananas e reserve.

MASSA:

Massa: Coloque no liquidificador, os ovos, o óleo, as cascas das bananas, o leite e o açúcar, bata até ficar homogêneo.

À parte misture a farinha com o fermento e incorpore a mistura do liquidificador, misture tudo.

Coloque na forma caramelizada e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos ou até dourar. Depois de assada a massa fica escura parecendo um bolo integral.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40005-torta-de-cascas-de-banana.html>