

BANANA PIE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 copo farinha de trigo

1 copo açúcar

3 ovos

1 colher margarina

1 copo leite

1 colher fermento

CALDA:

Calda: Açúcar

4 bananas nanicas

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Em uma panela derreta o açúcar com um pouco de água, o suficiente para untar a forma usada, até ficar em ponto de caramelo. Depois despeje na forma e espalhe ainda quente, espere esfriar e começa a colocar as bananas cortadas em fatias redondas, como na imagem, e reserve.

MASSA:

Massa: Em um recipiente coloque as gemas e reserve as claras.

Coloque junto com as gemas o trigo, o leite, o açúcar e a margarina, bata.

Depois coloque as claras em neve e misture.

Por último coloque o fermento, misture rapidamente.

Despeje na forma sobre as bananas. Leve ao forno em temperatura de 200°C, por volta de 40 minutos ou até enfiar um palito na massa e o mesmo sair limpo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40172-banana-pie.html>