

TORTINHA DE BANANA DA WICKBOLD

INGREDIENTES

2 fatias de pão Grão Sabor Canela e Passas Wickbold

1 colher (sopa) de manteiga em temperatura ambiente (14 g)

2 colheres (sopa) açúcar

1 colher (sopa) de canela

1 banana-nanica (176 g)

MODO DE PREPARO

Apoie as fatias de pão Grão Sabor Canela e Passas sobre uma tábua e abra uma a uma com o auxílio de um rolo de massa, deixando-as mais finas. Espalhe a manteiga em um dos lados de cada fatia e reserve.

Misture o açúcar com a canela e polvilhe sobre as fatias de pão, no lado sem a manteiga. Coloque meia banana sobre o açúcar com canela e feche cada uma das fatias, dobrando-as ao meio e enrolando um pouco as pontas, para formar a tortinha.

Coloque as tortinhas em uma assadeira, leve ao forno pré-aquecido (180 °C) e asse até que fiquem douradas (cerca de 10 minutos). Retire-as do forno e corte, ainda quentes, em duas partes. Sirva em seguida, acompanhadas de sorvete de creme e calda de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41292-tortinha-de-banana-da-wickbold.html>