

TORTA DE BANANA SAUDÁVEL

INGREDIENTES

- 15 bananas nanicas
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo branca
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo integral
- 1 xícara (chá) de aveia em flocos (tamanho do flocos médio)
- 3 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 colher (sopa) fermento em pó
- 1 xícara (chá) de óleo de canola
- 1 ovo inteiro (batido)
- canela em pó para salpicar

MODO DE PREPARO

Misturar os ingredientes secos (açúcar, farinhas de trigo, aveia e fermento em pó), reserve essa farofa.

Descasque as bananas corte em fatias no sentido do comprimento reserve.

Em um forma colocar parte da farofa no fundo da forma, uma camada de banana, em seguida farofa e novamente banana e assim por diante, terminar com farofa. Colocar o ovo batido com o óleo e espalhar por completo, isso requer um pouco de cuidado e por último salpicar canela em pó

Deixar assar por 20 minutos em forno médio ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41823-torta-de-banana-saudavel.html>