

TORTA DE BANANA MARAVILHOSA

INGREDIENTES

4 ovos
1 lata de leite condensado
5 bananas nanicas grandes
250 g de margarina sem sal
2 xícaras de açúcar
1 colher de canela em pó
1 colher de fermento em pó
1 xícara de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira bata as gemas, a margarina e o leite condensado até ficar um creme claro.

Bata as claras em neve e reserve.

Em uma forma coloque a calda de açúcar com a canela corte as bananas ao meio não em rodela depois de colocado a calda coloque as bananas viradas para baixo, misture o creme com a farinha e por último as claras e o fermento coloque por cima das bananas asse por 30 minutos ou até dourar.

Desvire a torta e sirva quente com uma bola de sorvete opcional!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42107-torta-de-banana-maravilhosa.html>