

# TORTA OU BOLO DE BANANA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:3 ovos

3 colheres de sopa de margarina

2 xícaras de açúcar

1 xícara de leite

2 xícara de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

### COBERTURA:

Cobertura:3 colheres de sopa de açúcar mais canela a gosto

bananas bem maduras dependendo do tamanho da forma 4 ou 5

## MODO DE PREPARO

Bata os ovos, açúcar e margarina até virar um creme, depois acrescenta a farinha de trigo aos poucos alternando com o leite, até a massa ficar homogênea.

Despejar a massa na forma untada e enfarinhada.

Cortar as bananas ao meio do modo que fiquem “meia lua” cobrir a forma toda com as bananas e salpicar em cima a mistura da canela com açúcar.

Leve ao forno preaquecido assar em temperatura média, até ficar dourado (cerca de 40 a 45 minutos, dependendo do forno pode ser mais rápido ou mais demorado).

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42676-torta-ou-bolo-de-banana.html>