

# TORTA DE BANANA ANA

## INGREDIENTES

1/2 pacote de de gordura hidrogenada em temperatura ambiente (250 g)

1/4 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) bem cheia de açúcar

1 pitada de sal

500g de farinha de trigo

Cerca de 15 bananas nanicas (as que usei eram pequenas, usei 22)

groselha

açúcar (para polvilhar)

canela (para polvilhar)

## MODO DE PREPARO

Antes do preparo da massa, deixe de molho na groselha, as bananas (inteiras) e reserve.

Numa tigela coloque os 4 primeiros ingredientes, e com uma colher de pau, misture bem.

Junte a farinha (peneirada) até desgrudar das mãos.

Numa forma grande de fundo removível, coloque com as mãos, parte da massa forrando o fundo e laterais.

Escorra as bananas, e as coloque em círculos até deixar a forma totalmente preenchida.

Com o restante da massa, cubra as bananas (pressionando levemente).

Coloque no forno pré-aquecido por 40 minutos.

Depois de assada, polvilhe bastante canela e açúcar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43937-torta-de-banana-ana.html>