

TORTA DE BANANA ANA

INGREDIENTES

1/2 pacote 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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