

TORTA DE BÚZIOS

INGREDIENTES

- 5 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 150 g de margarina derretida
- 3 kg de banana (d'água) cortadas em fatias
- 150 g de chocolate meio amargo cortados em pedacinhos

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira bata os ovos inteiros até eles dobrarem de volume (cerca de 5 minutos). Reserve.

Em uma tigela misture a farinha de trigo com o açúcar, a canela em pó e o fermento em pó até ficar bem misturado. Reserve.

Unte uma assadeira retangular (com 40X27 cm) com margarina e depois forre o fundo com metade das fatias de bananas e regue metade da margarina derretida.

Com as mãos polvilhe a metade da farinha misturada (reservada acima) e cubra com metade dos ovos batidos na batedeira. Repita novamente as camadas na mesma ordem e termine com uma camada de ovos batidos.

Leve ao forno preaquecido a 170°C por 35 a 40 minutos ou até ficar dourado.

Retire imediatamente do forno e incruste aleatoriamente o chocolate meio amargo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44742-torta-de-buzios.html>