TORTA QUENTE DE BANANA COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento biológico

150 g de margarina derretida

5 ovos

1 colher (sopa) de canela em pó

10 unidades de banana d'água

1 barra (180g) de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

Misturar o açúcar, a farinha de trigo, a canela e o fermento e reservar.

Untar um tabuleiro (aproximadamente 30 x 20 cm) e forrar o fundo com a metade da banana fatiada ao comprido.

Regar as bananas com a metade da margarina derretida e metade da mistura das farinhas.

Bater as claras em neve e acrescentar as gemas.

Colocar a metade dos ovos batidos sobre a mistura das farinhas.

Repetir a mesma sequência.

Assar por aproximadamente 40 minutos, retirar do forno e colocar pedaços do chocolate dentro do bolo (ainda quente), distribuindo uniformemente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44951-torta-quente-de-banana-com-chocolate.html