

TORTA DE MAÇÃ E BANANA (MASSA SECA)

INGREDIENTES

- 10 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 10 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento para bolo (royal)
- 1 kg de banana
- 2 maçãs
- uva passas
- 1 tablete pequeno (100 g) de margarina
- 1 xícara de açúcar com canela
- 4 ovos

MODO DE PREPARO

Coloque em forma untada com margarina, 7 colheres da mistura de farinha para forrar.

Coloque uma camada de bananas fatiadas, maçãs picadas e passas.

Em cima coloque pedaços de margarina.

Faça camadas nessa sequência.

A última camada é de açúcar com a canela.

Bata os 4 ovos (a mão mesmo, só para misturar), coloque em cima e dê uma balançada, para distribuir bem os ovos (ele irá infiltrar na massa ao assar).

Coloque em forno quente por 5 minutos, depois deixe em forno mais brando até assar (fica dourado).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/45487-torta-de-maca-e-banana-massa-seca.html>