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).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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