# TORTA SECA INTEGRAL DE BANANA

## INGREDIENTES

### PARTE SECA:

Parte seca: 12 colheres de sopa de farinha de trigo integral

6 colheres de sopa de açúcar cristal

6 colheres de sopa de açúcar mascavo

1 colher de sopa de fermento em pó

### PARTE LÍQUIDA:

Parte líquida:3 ovos inteiros

2 copos de leite desnatado

2 colheres de sopa de margarina light

10 a 12 bananas maduras

## MODO DE PREPARO

### NA BACIA:

Na bacia:Misture todos os ingredientes da parte seca deixando-os homogêneos.

Divida a mistura seca em duas partes iguais.

No refratário médio (27cm x 20cm), sem untar, coloque a 1ª parte da mistura seca.

Pique as bananas na horizontal e coloque-as sobre a 1ª parte seca.

Despeje a 2ª parte seca sobre as bananas.

No liquidificador bata os 3 ovos, a margarina e o leite rapidamente.

Despeje sobre a mistura.

Dica: com um garfo vagarosamente faça a parte líquida penetrar na mistura seca.

Eleve o refratário e observe se ainda há mistura seca no fundo, enquanto tiver, mexa até que não tenha mais nada.

Asse em forno preaquecido a 180ºC por 40 minutos e 5 minutos no dourador.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45874-torta-seca-integral-de-banana.html