TORTA DE BANANA (BOLO DE BANANA)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

1 ½ xícaras de açúcar

½ xícara de manteiga

1 xícara de leite

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura:6 bananas nanicas maduras

1 colher de chá de canela

Manteiga ou margarina para untar

Açúcar cristal para cobrir a forma

Papel manteiga se desejar

MODO DE PREPARO

Bater os ovos com o açúcar até obter um creme fofo e branco pode bater na batedeira.

Continuar batendo e acrescentar a manteiga o leite e a farinha.

No fim colocar o fermento.

Untar uma forma com manteiga (ou margarina) para não grudar ou usar papel manteiga.

Já untado colocar o açúcar cristal no fundo da travessa.

Colocar as bananas fatiadas no fundo. Salpicar com canela em pó. Despejar a massa sobre as bananas. Assar em forno médio pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46572-torta-de-banana-bolo-de-banana.html