

TORTA DE BANANA CARMELIZADA

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar peneirado (400 ml)
- 1 xícara de óleo (200 ml)
- 1 xícara de leite (200 ml)
- 3 xícaras de farinha de trigo (600 ml)
- 1 colher de (sopa) de fermento
- 8 bananas

MODO DE PREPARO

Pré aqueça o forno

Unte a forma média com furo no meio com margarina e farinha de trigo

Corte as bananas ao meio e forre o fundo e bordas da forma já untada (separe duas bananas)

Em uma panela, derreta o açúcar

Jogue a calda na forma já untada e sobre as bananas

Em uma tigela, coloque os ovos, açúcar, óleo, leite e farinha de trigo

Coloque as duas bananas picadas e por último o fermento

Despeje a massa na forma e leve ao forno

Asse a 280 graus por 30 minutos e depois abaixe o fogo para 180 graus e deixe assar entre 20 a 30 minutos nesta temperatura

Pode desenformar quente ou morno

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4687-torta-de-banana-carmelizada.html>