TORTA DE BANANA CRIOULA

INGREDIENTES

1 xícara de chá de margarina (ou 1 tablete) a temperatura ambiente

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de chocolate em pó de sua preferência

2 xícaras de açúcar

1 colher de sopa de fermento

18 bananas nanicas cortadas em fatias

4 ovos batidos

1/2 xícara de chá de conhaque

Canela a gosto (para polvilhar)

2 colheres de sopa de açúcar (para polvilhar)

MODO DE PREPARO

Bata os ovos e reserve.

Misture a farinha, o chocolate em pó, o açúcar e o fermento.

Acrescente a margarina e misture tudo com as mãos, ficando como uma farofa.

Coloque numa assadeira untada, pode se redonda ou retangular, uma camada da mistura, em seguida as bananas e sucessivamente.

Despeje o conhaque por cima da última camada e polvilhe com canela e açúcar já misturados.

Por cima acrescente os ovos já batidos es bem espalhados sobre todas as fatias de bananas.

Leve ao forno preaquecido, em 180°C, até que a camada de cima esteja bem douradinha.

É muito gostosa essa torta.

Vale a pena.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47008-torta-de-banana-crioula.html