

TORTA DE BANANA CRIOLA

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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