

TORTA DE BANANA NANICA DO NANDO

INGREDIENTES

2 dúzias de bananas nanica bem madura
800 g de creme de leite de boa qualidade
2 kg de acucar mascavo
2 kg de manteiga de boa qualidade sem sal
2 kg de aveia em flocos grande quaquer
canela em pó

MODO DE PREPARO

Cortar as bananas no comprimento dela.

Misturar a manteiga o acucar mascavo a veia e a canela.

A mistura ficará igual a uma farofa porem nao pode ficar seca tem que ficar bem molhadinha.

Colocar as bananas ja cortadas o creme de leite e as bananas.

Assim fazer camadas sucessivamente.

Levar ao forno preaquecido a 180°C até as bananas dourarem um pouco.

Verá que as bananas ficaram cozidas.

É bom esperar esfriar a torta cortar e servir gelada ou fria.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47159-torta-de-banana-nanica-do-nando.html>