TORTA DE BANANA, PASSAS E CANELA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1 1/2 xícara de farinha de trigo

1 xícara de óleo

1 xícara de leite

1/2 lata de leite condensado

1 colher de fermento em pó

manteiga para untar a forma

RECHEIO:

Recheio:6 bananas nanicas amassadas

1/2 lata de leite condensado

1 colher de canela em pó

50 g de passas

MODO DE PREPARO

PARA A MASSA:

Para a massa:Bata no liquidificador primeiramente os ovos, depois acrescente os demais ingredientes e bata bem.

PARA O RECHEIO:

Para o recheio:Misture delicadamente todos os ingredientes.

Coloque em uma assadeira untada a metade da massa, metade do recheio, o restante da massa e o restante do recheio.

Polvilhe com açúcar e canela. Leve ao forno pré aquecido temperatura média por 45 a 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48577-torta-de-banana-passas-e-canela.html