TORTINHA DE BANANA E GOIABADA

INGREDIENTES

298 g de goiabada derretida

339 g de manteiga ou margarina (nem dura demais nem mole demais)

6 xícaras cheias de farinha de trigo

3 xícaras de acucar

2 bananas cortadas em rodelinhas para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma vasilha junte a manteiga e o açucar e amasse com as mãos.

Depois junte a farinha de trigo e amasse até formar uma massa de consistência homogênea. Depois pegue uma assadeira de tamanho medio e va modelando a massa da torta na assadeira. (vai sobrar massa que servirá para decorar).

RECHEIO:

Recheio:Amasse a goiabada e depois leve ao fogo baixo com meia xicara de agua para derreter em uma panela pequena. Depois de derretida, cubra a massa completamente com a goiabada.

DECORAÇÃO:

Decoração:Pegue as rodelinhas de bananas e decore a torta.

Depois faça listrinhas com a massa que sobrou e decore como quiser (eu decoro em xadrez como na foto acima). Depois de decorada leve ao forno preaquecido por 40 minutos ou até ficar um pouco douradinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48910-tortinha-de-banana-e-goiabada.html