TORTA DE BANANA DIFERENTE

INGREDIENTES

10 colheres (sopa) de farinha de trigo

10 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de canela em pó

1 colher (sopa) de fermento em pó

10 bananas nanicas (maduras)

1 colher (sobremesa) de margarina

1 ovo

1/4 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de açúcar

Canela em pó a gosto para polvilhar

MODO DE PREPARO

Misture a farinha de trigo o açúcar a canela em pó e o fermento em pó.

Corte as bananas em fatias. Unte uma assadeira (22cm de diametro) com margarina intercale a mistura de farinha e bananas: por último espalhe pedacinhos de margarina, bata o ovo com leite e o açúcar e cubra a torta.

Polvilhe canela em pó e leve ao forno preaquecido por aproximadamente 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50138-torta-de-banana-diferente.html