TORTA DE BANANA CARAMELADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras e 1/2 (chá) farinha de trigo

1 xícara (chá) de açúcar

3 colheres (sopa) de margarina

3 ovos (claras separadas)

3/4 xícaras (chá) de leite

1 colher (sopa) fermento em pó

CARAMELO:

Caramelo:2 xícaras (chá) açúcar

1/2 xícara (chá) de água

6 bananas maduras

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda:Em uma panela coloque o açúcar e a água. Mexa até obter ponto de caramelo (aproximadamente 10 minutos). Coloque a calda em uma assadeira retangular, em seguida distribua as bananas cortadas em sentido do comprimento.

MASSA:

Massa:Bata na batedeira, o açúcar, a margarina e as gemas. Junte o leite e torne a bater. Acrescente a farinha de trigo e bata novamente. Agregue as claras em neve e o fermento em pó.

Coloque a massa obtida na assadeira caramelizada, leve ao forno preaquecido a aproximadamente 30 minutos. Desenforme quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50495-torta-de-banana-caramelada.html