TORTA DE BANANA COM AVEIA

INGREDIENTES

6 bananas nanicas maduras

2 xícaras de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de aveia

2 colheres de óleo

1 colher de margarina

2 ovos

1 colher de sopa de fermento em pó

1 colher sobremesa de canela em pó

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Forre o fundo de um refratário untado (22x35cm) com as bananas cortadas em rodelas de 1 cm.

Polvilhe com a metade do açúcar misturado com a canela.

Em separado misture os ingredientes secos: a farinha, a aveia, o restante do aúcar e o fermento e arrume por cima das bananas alisando para nivelar.

Derreta a margarina no óleo e pingue sobre as bananas com as farinhas.

Por último bata ligeiramente os ovos com o sal e coloque por cima das bananas fazendo furos com um garfo para penetrar bem e distribuindo uniformemente. Espere assentar e leve ao forno quente até dourar.

Sirva frio ou morno com sorvete de creme. Uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52218-torta-de-banana-com-aveia.html