

# 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 rodellas 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 açúcar 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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