

TORTA DE BANANA SUPER FACIL

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 2 xícaras de açúcar

1 anis em pedaços

4 cravos

1 pitada de canela

1 xícara e meia de água

4 bananas cortadas no meio

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo

2 colheres de (sopa) de margarina (com sal ou sem tanto faz)

1/2 xícara de açúcar

2 ovos

1/2 colher de (café) de canela

1/2 lata de leite condensado

1 colher de fermento de bolo

1/2 colher (café) de erva doce (opcional)

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Coloque em uma panela o açúcar, o anis, os cravos e a canela, leve ao fogo e deixe derreter sem mexer até começar a dourar, mexer mais com a panela. Quando dourar acrescentar a água. Deixe ferver até desmanchar todo o caramelo. desligue o fogo e adicione as bananas, deixe esfriar.

MASSA:

Massa: Na batedeira coloque a farinha e a margarina, faça uma farofa, acrescente o açúcar e os ovos.

Acrescente o leite condensado e a canela, bata bem até formar uma massa bem lisinha, não pode ser muito mole.

Desligue a batedeira e adicione a erva doce e o fermento, mexer manualmente até misturar.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma untada com óleo e já com as bananas frias coloque em baixo, mas não utilize todo o

caramelo, e por cima a massa.

Asse por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52426-torta-de-banana-super-facil.html>