

TORTA FACIL DE BANANA DA CLAUDIA DE NATIVIDADE

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 4 ovos

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de canela em pó

MODO DE PREPARO

Coloque em uma vasilha o trigo, açúcar, margarina e o fermento em pó, misture tudo com as mãos e faça uma farofa.

À parte descasque as bananas e pique-as no comprimento em 3 partes.

Unte uma forma redonda com margarina, divida a metade da massa e das bananas, forre o fundo da forma com a massa e cubra com a metade da banana picada.

Coloque o restante da massa forrando essa camada, por último as bananas que restaram.

Depois bata as claras em neve e acrescente as gemas, coloque por cima da torta e misture a canela com as 2 colheres de açúcar, salpique-as por cima. Lleve ao forno para assar por 30 minutos aproximadamente.

Sirva fria.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55729-torta-facil-de-banana-da-claudia-de-natividade.html>