TORTA DE BANANA VÓ ZILDA

INGREDIENTES

1 kg de bananas fatiadas no comprimento

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

canela em pó

6 ovos

margarina sem sal

MODO DE PREPARO

Unte a forma com a margarina, forre com as bananas fatiadas.

Junte os ingredientes secos (farinha, açúcar e canela), peneire por cima das bananas, faça uma camada bem fina.

Bata os ovos inteiros e cubra com a camada de farnha.

Faça camadas como laanha, mas não faça mais que três camadas. Na ultima camada derreta a margarina e coloque por cima dos ovos batidos. Asse em fogo médio.

Obs.: Essa receita deve ser assada lentamente para que a banana aabsorva a parte seca.

A quantidade varia de acordo com o tamanho da forma.

Isso tudo fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56283-torta-de-banana-vo-zilda.html