

Torta de banana

por Receitas e Mais

Ingredientes:

Massa:

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar;
- 150g de coco ralado;
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite;
- 3 colheres (sobremesa) de fermento em pó;
- 1 e 1/2 xícara (chá) de margarina.

Recheio:

- 1 dúzia de banana nanica ou d'água bem madura;

Torta de banana

por Receitas e Mais

- Açúcar e canela a gosto.

Cobertura:

- 4 ovos batidos ligeiramente.

Modo de preparo:

Misturar bem os ingredientes da massa. Untar uma assadeira retangular e colocar metade da massa. Cobrir a massa com metade das bananas cortadas em 3 fatias pelo comprimento. Polvilhar as bananas com açúcar e canela. Colocar o restante da massa e após mais uma camada de bananas. Cobrir toda a massa com os ovos batidos e assar à temperatura de 180° C por aproximadamente 40 minutos.

Fonte: Orquídea Farinhas e Massas