

TORTA DE BANANA E OVOMALTINE

INGREDIENTES

10 colheres de farinha de trigo
1 xícara de açúcar
1 e 3/4 de xícara de ovomaltine
1 colher de fermento em pó
5 bananas cortadas em rodellas
4 ovos grandes
100 g de chocolate ao leite picado

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180° C

Em uma tigela misture a farinha, o açúcar, 3/4 de xícara de ovomaltine e o fermento em pó

Coloque metade dessa mistura no fundo de uma assadeira de 30 cm de diâmetro, untada e enfarinhada

Por cima dessa farinha arrume as rodellas de banana até formar uma camada cobrindo toda a assadeira

Polvilhe 1 xícara de ovomaltine sobre a camada de banana, espalhe outra metade da mistura de farinha por cima, bata os ovos até virar uma espuma e distribua bem sobre a farinha, cobrindo todas as partes secas

Finalize espalhando chocolate ao leite picado por cima de tudo

Leve ao forno por aproximadamente 35 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2614-torta-de-banana-e-ovomaltine.html>