

TORTA DE BANANA CARAMELIZADA

INGREDIENTES

3 ovos
2 xícaras de açúcar peneirado (400 ml)
1 xícara de óleo (200 ml)
1 xícara de leite (200 ml)
3 xícaras de farinha de trigo (600 ml)
1 colher de (sopa) de fermento
8 bananas

MODO DE PREPARO

Pré aqueça o forno
Unte a forma média com furo no meio com margarina e farinha de trigo
Corte as bananas ao meio e forre o fundo e bordas da forma já untada (separe duas bananas)
Em uma panela, derreta o açúcar
Jogue a calda na forma já untada e sobre as bananas
Em uma tigela, coloque os ovos, açúcar, óleo, leite e farinha de trigo
Coloque as duas bananas picadas e por último o fermento
Despeje a massa na forma e leve ao forno
Asse a 280 graus por 30 minutos e depois abaixe o fogo para 180 graus e deixe assar entre 20 a 30 minutos nesta temperatura
Pode desenformar quente ou morno

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4687-torta-de-banana-caramelizada.html>