

Torta de Banana!!



INGREDIENTES:

- 8 bananas nanica média
- 3 colher (sopa) margarina
- 1 colher (café) rasa pequena de sal
- 1 ½ xc açúcar refinado
- 1 e ½ xc leite (300 ml)
- 3 xc cheias de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de pó royal
- canela em pó (para salpicar sobre a banana)
- açúcar cristal (para salpicar sobre a banana)
- assadeira 0,40x0,27x0,04

PREPARO - PASSO A PASSO

1. Ligar o forno p pré-aquecer a 220 graus
2. Untar a forma com margarina e farinha, reserve.
3. Fatiar as bananas em 3 no sentido comprido - reserve



4. Em um refratário coloque o açúcar refinado e a manteiga, misture com a colher, vc vai perceber uma textura granulada;



5. acrescente uma colher (café) rasa de sal e a farinha;



6. Acrescente aos poucos 1 xícara e 1/2 de leite,
7. Em seguida o pó royal, misture com as mãos;



8. divida a massa na assadeira e com a colher espalhando bem, cobrindo todos os "buracos" que a massa possa deixar;



OBS: tem q ser rápido pq a massa começa a crescer!!

9. Depois cubra a massa com as fatias de banana;



10. Salpique com açúcar cristal, depois a canela em pó e o açúcar cristal novamente;



11. Leve ao forno já aquecido a 220 graus por aproximadamente 40 min (fogo alto).



BOM APETITE!!!!

