



Torta de banana



Tempo de preparo:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
50 minutos	12 porções	Sobremesas	Fácil

Ingredientes

1 e ½ xícara (chá) de Farinha de Arroz Solito Monsolí;

1 e ½ (chá) de açúcar;

6 colheres (sopa) de chocolate em pó;

1 colher (sopa) de canela em pó;

1 colher (sopa) de fermento em pó;

8 castanhas-do-Pará trituradas;

4 colheres (sopa) de manteiga;

6 bananas nanicas médias, bem maduras, cortadas em fatias médias (no sentido do comprimento);

4 colheres (sopa) de leite em pó;

4 ovos;

Meia colher (sopa) de essência de baunilha.

Modo de preparo

1. Em um recipiente, misture o açúcar, a farinha de Arroz, o chocolate em pó, 1 colher (sopa) de canela em pó, o fermento em pó e as castanhas-do-Pará.
2. Em uma assadeira retangular pequena (20 x 30 cm) untada com manteiga, coloque uma camada desta mistura de ingredientes secos (1/3 da mistura), espalhe pedacinhos da manteiga e cubra com as bananas, fazendo uma camada.
3. Cubra com mais uma camada dos ingredientes secos, espalhe os pedacinhos de manteiga e faça mais uma camada com o restante das bananas.
4. Cubra com o restante da mistura de ingredientes secos e coloque o restante dos pedacinhos de manteiga. Reserve.
5. Em um recipiente à parte, misture o leite em pó, os ovos, a essência de baunilha e a canela em pó restante e bata bem com um garfo.
6. Despeje essa mistura sobre a assadeira reservada e, com auxílio de um garfo, abra espaços na massa para que todo o líquido seja absorvido.
7. Leve para assar em forno médio (180 °C), preaquecido, por cerca de 35 minutos ou até que esteja dourada. Sirva morno.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br