

BANANA NO CUQUE COM CALDA E FAROFA CROCANTE

INGREDIENTES

Massa

3 ovos

2 xícaras de açúcar

2 colheres (sopa) de margarina

2 xícaras de trigo

1 xícara de amido de milho

3/4 de xícara de leite integral

1 colher (sopa) e 1/2 de fermento químico

1 pitada de sal

Calda

1 caixa de leite condensado

1 lata de creme de leite (ou a mesma quantidade)

40 ml de leite

1 colher (sopa) de amido de milho

1 gema de ovo

8 bananas maduras

Farofa

1 xícara e 1/2 de trigo

1 xícara de açúcar

4 colheres (sopa) de margarina

1 limão

canela a gosto

MODO DE PREPARO

Para a massa

Calda

Pique as bananas finamente, ou como preferir, sobre uma superfície limpa e polvilhe canela

Farofa

Montagem

Se a farofa tiver descansado por um tempo, pode adquirir aspecto de massa

Leve ao forno médio/alto e preaquecido, de 45 minutos a 1 hora

A torta crescerá o dobro, no mínimo

Dicas

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/1002-banana-no-cuque-com-calda-e-farofa-crocante.html>