

## Torta de banana

As quantidades indicadas valem para uma torta redonda de 30 cm de diâmetro. Esta receita é dedicada a Dayanne Moreninha.



Ingredientes	Preparo
250 g de farinha de trigo sem fermento, 100 g de margarina, 70 ml de água, ½ colher de chá com sal	Misturar todos estes ingredientes e colocar a massa na geladeira para descansar
	Antes do uso da massa baixá-la e colocá-la na forma redonda. Dobrar as beiras para ter uma beirada de altura regular
Avelãs moidas, passas de uva, 5-6 bananas cortadas em rondelas	Cobrir o fundo da torta com estes ingredientes, um por um
	Assar no forno durante aprox. 20 minutos em temperatura de 200°C
2-3 ovos, 1 colher de sopa com Maizena, 3 colheres de sopa com açúcar, 1 saquinho de aroma de baunilha, 2 dl de leite de vaca	Entretanto, misturar estes ingredientes e derramar a mistura sobre a torta quente
	Assar durante mais 20 minutos em temperatura de 200°C, até a parte líquida da torta ficar dura

Saboreia esta torta com preferência ainda morna. Bom apetite!

### Alternativas:

- Substituir as bananas por outras frutas, como maçã em fatias ou raladas, peras em fatias ou raladas, mangas, graviolas, pêssegos, damascos, uvas, etc.
- Substituir a margarina por manteiga
- Substituir o aroma de baunilha por canela em pó
- Substituir o leite por iogurte natural
- Substituir as avelãs moidas por castanhas de cajú moidas