

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 forno

Dicas

©2022 todos os direitos reservados a Mais Gostoso

<https://maisgostoso.com/receita/1102-banana-no-cuque-com-calda-e-farofa-crocante.html>