

TORTA DE BANANA COM FARINHA DE SOJA

Ingredientes

- 12 bananas naninas maduras
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de farinha de soja
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 150 g. de margarina



Modo de preparo

Misturar o açúcar, as farinhas, o fermento e peneirar, juntar a margarina e preparar uma farofa misturando os ingredientes com as pontas dos dedos. Untar uma assadeira com margarina e polvilhar com farinha de trigo. Colocar metade da farofa e cobrir com as bananas cortadas em três fatias (no sentido de comprimento). Cobrir com o restante da farofa, sem apertar. Bater os ovos e colocar sobre a última camada, perfurando a massa com a ajuda de um garfo. Polvilhar com canela em pó e, levar ao forno em temperatura média, por cerca de 25 minutos.