

TORTA MARAVILHOSA DE BANANA COM GOIABADA

Ingredientes

1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1 1/2 xícara (chá) de amido de milho (maizena)
2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de margarina
1 colher (sopa) de fermento
10 a 12 bananas descascadas cortadas em fatias longitudinais
200 g de goiabada cortada em cubinhos
canela em pó para polvilhar
1 xícara (chá) de leite
3 ovos

Modo de fazer:

Faça uma farofa com a farinha de trigo, o amido de milho, o açúcar, a margarina e o fermento. Espalhe metade da farofa em uma assadeira, preferencialmente de vidro, recheie com as bananas e a goiabada e cubra com o resto da farofa. Polvilhe canela em pó. Misture os ovos com o leite e despeje por cima. Leve ao forno por aproximadamente 35 minutos.

Obs. Não há necessidade de untar a forma.