



minha  
receita



## Torta integral de banana

 **TEMPO:** 45 minutos

 **RENDIMENTO:** 4 porções

 **DIFICULDADE:** fácil

### Ingredientes

- 6 bananas tipo caturra
- 1 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 2 colheres (chá) de canela
- 2 colheres de margarina ou manteiga
- Raspas de 1 limão
- 1 colher (chá) de açúcar de baunilha
- 3 colheres de farinha de trigo
- 4 colheres de farinha de trigo integral
- 3 colheres de aveia em flocos
- 2 colheres de farinha de linhaça
- 2 colheres de oleaginosas (nozes, castanhas, etc) picadas



### Preparo

1. Corte as bananas em fatias diagonais finas. Adicione e misture 1/2 xícara de açúcar mascavo, metade da canela e o açúcar de baunilha. Reserve.
2. Em uma tigela acrescente os outros ingredientes e o restante do açúcar e da canela. Misture com a ponta dos dedos até o ponto de farofa.
3. Unte um refratário com margarina. Forre o fundo com uma camada fina de farofa e cubra com as fatias de bananas colocadas lado a lado. Repita o processo até finalizar com a farofa.
4. Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por 30 minutos ou até dourar. Espere amornar para servir.

