

Torta de Banana com Sorvete

Rendimento: 1 torta



Ingredientes

- 1 ½ xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 7 bananas maduras
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 ovos
- 1 litro de sorvete de creme

Para polvilhar:

- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga

Modo de Preparo

Misturar bem o **Açúcar Refinado Alto Alegre**, a farinha de trigo e o fermento, formando uma farofa. Dividir em 3 partes iguais e reservar. Cortar as bananas em fatias no sentido do comprimento. Montar a torta numa forma retangular untada (30x20cm), em camadas alternadas de 1 parte de farofa, metade das bananas e metade da manteiga em pedacinhos. Repetir as camadas terminando com a última parte da farofa. Bater os ovos ligeiramente e espalhar sobre a superfície. Por fim, polvilhar a mistura de **Açúcar Refinado Alto Alegre**, canela e manteiga. Levar ao forno médio, pré-aquecido (200°C), por cerca de 30 minutos. Cortar em quadrados e servir quente acompanhado de sorvete.

Tempo de Preparo: 2 horas.