



TORTA INTEGRAL DE BANANA

Ingredientes:

7 bananas nanica bem maduras (cortadas em rodela)

2 xícaras (chá) de trigo integral

1 xícara (chá) de açúcar mascavo

2 colheres (sopa) de óleo de Canola Pazze

Modo de Preparo:

Misturar a farinha com o Óleo de Canola Pazze, açúcar, sal até formar uma massa farinhenta. Untar a forma, colocar uma camada mais ou menos de 1cm. Colocar uma camada de bananas preenchendo totalmente a forma. Depois colocar outra camada de massa. Repetir o processo sendo a última camada de banana. Misturar uma porção de açúcar com canela e espalhar por cima das bananas. Levar a o forno para assar durante 40 min. Pode -se utilizar no recheio uva-passa, ameixa, coco ralado, castanhas...

Indústria de Óleos Vegetais Pazze Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS.

Fone: (055) 3375-3878 Fax: (55) 3375-1899 Homepage: www.pazze.com.br