

## Torta de Banana



### Ingredientes

- Calda caramelada (feita com 1 xícara de açúcar e 1/2 xícara de água)
- 4 bananas nanicas fatiadas
- 4 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de margarina (em temperatura ambiente)
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1/2 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 4 bananas nanicas amassadas

### Cobertura

- 1/2 xícara de açúcar com canela

### Modo de Preparo

Leve ao fogo uma panela grossa com uma xícara cheia de açúcar cristal, vá mexendo com colher de pau até que o açúcar esteja derretido e dourado. Junte 1/2 xícara de água fervendo, vagorosamente (cuidado com o vapor) e deixe no fogo brando, até que se forme a calda.

Forre um refratário com calda caramelada não muito grossa, cubra com as fatias de banana e reserve. Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas com o açúcar, junta a margarina, a farinha de trigo, o fermento em pó, o sal e as 4 bananas amassadas. Por último, junte as claras em neve.

Despeje essa mistura na forma, sobre as fatias de banana e peneire por cima o açúcar com canela. Leve ao forno médio (180º) por 30 minutos.

Sirva quente ou frio.

*Bom apetite!*