

Torta de banana com pão - Uma receita do Vietnã

Tempo de preparo:

20 mins

Tempo de cozimento:

1 hora 20 mins

Tempo total:

1 hora 40 mins

Faça essa deliciosa torta de banana com pão na sua casa.

Autor: Eline Prando

Categoria: Tortas Doces

Cozinha: Internacional

Rende: 6 porções

**Ingredientes:**

700g de banana madura nanica (caturreta) - sem casca

6 fatias de pão de forma sem casca

120g de açúcar

50g de açúcar mascavo

200ml de leite de coco

¼ de colher (chá) de canela em pó

¼ de colher (chá) de cravo em pó

30g de manteiga derretida

Manteiga para untar

Modo de fazer:

- Aqueça o forno a 180°C.
- Coloque uma chaleira com água para aquecer.
- Unte bem uma forma redonda de 20cm com manteiga.
- Coloque o leite de coco em uma pequena panela, adicione **metade** do açúcar (branco) e leve a panela ao fogo baixo, deixe apenas o tempo para dissolver o açúcar e desligue.
- Em uma tigela coloque a outra metade do açúcar, o açúcar mascavo, o cravo, a canela e misture.
- Corte as bananas em três partes, no sentido do comprimento, acomode-as em um prato e polvilhe uniformemente com a mistura de ingredientes secos.
- Coloque metade das bananas no fundo da forma.
- Pegue cada fatia de pão, molhe na mistura de leite de coco e acomode imediatamente sobre as bananas até preencher toda a forma.
- Disponha o restante das bananas sobre o pão, polvilhe os restos de açúcar que possam ter ficado no prato.
- Regue as bananas com a manteiga.
- Cubra a forma com papel alumínio.
- Acomode a forma dentro de outra forma maior, coloque no forno e adicione a água quente para o cozimento em banho-maria. Tenha muito cuidado para evitar queimaduras.
- Asse a torta de banana por 1h e então, retire o papel. Continue assando por mais 20 minutos para dourar a superfície.
- Deixe descansar por 6 horas antes de cortar.

Recipe by Mel e Pimenta at <https://melepimenta.com/torta-de-banana-do-vietna/>