

## Ingredientes

Manteiga a temperatura ambiente - 150 gramas

Açúcar - 1 xícara

Ovo - 1

Farinha de trigo - 2 xícaras e meia

Maizena - 1 xícara de chá

Fermento em pó - 1 colher de sobremesa

Canela em pó - 1 colher

*Autora:* Valéria Amaral  
19 de janeiro de 2015

## Ingredientes para o recheio

Leite condensado - 1 lata

Gemas - 2

Suco de limão - 5 colheres de sopa

Bananas nanicas cortadas em rodélas - 4

## Modo de preparo

1. Bata a manteiga juntamente com o açúcar e o ovo até formar um creme.
2. Sobre este creme peneire todos os ingredientes secos e misture com as pontas dos dedos até formar uma farofa.
3. Forre o fundo de uma forma de aro removível (24 cm de diâmetro) com a metade desta farofa e reserve o restante.
4. Misture o leite moça com as gemas e o suco de limão, espalhe a metade deste creme sobre a farofa da forma.
5. Coloque sobre o creme a metade das rodélas de banana, mais o creme e o restante da banana.
6. Cubra com a farofa restante e asse em forno pré-aquecido a 180º graus por aproximadamente 40 minutos.