



## Torta Semplice alla Banana

Muzlu Hafif Pasta



Zucchero polverato un pò di più di un bicchiere  
3 uova  
1,5 bicchieri di farina  
Mezzo bicchiere d'amido di mais  
2 bicchieri d'olio vegetale  
1 bicchiere di yogurt  
1 pacco di polvere lievitante  
1 pacco di vaniglia  
Per la crema;  
2,5 bicchieri di latte  
3 cucchiai di zucchero  
1 cucchiaio pieno farina di riso  
1 banana  
Per la sopra;  
2 cucchiai di zucchero  
1 bicchiere di latte  
1,5 cucchiai amido di mais  
1 pacco di vaniglia

# Uova e zucchero si miscelano bene. Sopra si aggiungono farina, amido di mais, polvere lievitante, olio vegetale, yogurt e vaniglia. Così si avrà l'impasto di torta.

# L'impasto preparato si svuota in una ciotola oliata e farinata che mezzo non è bucata . Si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi per 40 minuti.

# Durante cucinamento di torta si cucinano insieme farina di riso, 3 cucchiai di zucchero e 2,5 bicchieri di latte. Si fredda e si aggiunge la banana tagliata finemente. Si miscela di nuovo.

# La torta cucinata e freddata si taglia in due dalla metà in orizzontale . La crema preparata si mette sopra primo pezzo di torta. Poi secondo pezzo si copre sul primo pezzo.

# Si prepara la crema per sopra per questo; si cucinano insieme 1 bicchiere di latte, mezzo bicchiere d'acqua ed amido . Si toglie dal fuoco e si aggiunge la vaniglia si miscela. E si svuota caldo, sopra della torta.

# Si riposa nello frigo per 2 ore e poi si servirsi.

Nota: Se volendo si può prepararsi anche senza farsi la crema di sopra.