BOLO DE CASCA DE BANANA BÁSICO

INGREDIENTES

2 bananas com casca

1 ovo

1 1/2 xícara de leite

1 1/2 xícara de farinha de rosca

1 colher (sopa) de margarina

3/4 xícara de açúcar (preferência mascavo)

1 colher (sobremesa) de fermento químico

canela a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180

Separe a clara da gema e bata a clara em neve; reserve na geladeira

Lave bem as bananas e descasque

Bata no liquidificador o leite, as cascas cortadas, a gema e o açúcar

Despeje em uma vasilha e vá acrescentando a farinha de rosca e mexendo bem

Despeje a clara em neve e vá mexendo delicadamente

Coloque o fermento e mexa delicadamente

Unte uma forma com margarina e farinha de trigo

Coloque as bananas fatiadas no comprimento na forma untada

Despeje a massa por cima das bananas

Asse por aproximadamente 40 minutos a 180

Espere esfriar e desenforme

Coloque a canela por cima (opcional)

A massa não irá crescer, porém irá ficar fofa por dentro e crocante por fora

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10180-bolo-de-casca-de-banana-basico.html