BOLO DE BANANA COM FARINHA DE ROSCA

INGREDIENTES

3 ovos

5 bananas nanicas maduras (sabe aquelas que já estão quase estragando e ninguém quer?)

3/4 de xícara de óleo de soja

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de rosca

1 colher de fermento

açúcar e canela em pó para untar

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata as bananas, os ovos, o óleo e o açúcar até formar um creme liso.

Despeje o conteúdo do liquidificador na tigela da batedeira, acrescente a farinha de rosca e o fermento. Bata em velocidade máxima por 5 minutos.

Unte uma forma de furo no meio de aproximadamente 22 cm com margarina, polvilhe açúcar e canela em pó.

Coloque a massa do bolo e asse por 40 minutos em forno preaquecido a 180° C

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13244-bolo-de-banana-com-farinha-de-rosca.html