

BOBADICACO – BOLO DE BANANA COM CANELA E COCO

INGREDIENTES

- 3 ou 4 bananas médias maduras
- 1 colher rasa de canela
- 1 colher de açúcar (ou adoçante)
- 3 ovos
- 3 colheres de manteiga com sal (em temperatura ambiente)
- 1 xícara de leite (em temperatura ambiente)
- 2 xícaras de farinha de soja (ajuste se necessário)
- 2 colheres de coco ralado sem açúcar
- 1 colher rasa de fermento

MODO DE PREPARO

Amasse as bananas, junte a canela e 1/2 colher de açúcar (ou adoçante) e recheie o fundo da assadeira

Separe as claras, bate em neve e reserve

Junte na batedeira, as gemas, a manteiga e a outra 1/2 colher de açúcar (ou adoçante), acrescente o leite até misturar bem

Acrescente a farinha de soja e o coco ralado até obter uma massa homogênea

Acrescente as claras em neve

Desligue a batedeira e incorpore o fermento mexendo manualmente e suavemente

Despeje sobre as bananas amassadas e leve o forno preaquecido até dourar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13843-bobadicaco-bolo-de-banana-com-canela-e-coco.html>