

BOLO DE BANANA TIPO PRATA

INGREDIENTES

1 xícara de açúcar cristal

1 colher (sopa) de margarina

3 ovos

4 bananas tipo prata maduras

2 xícaras de farinha de trigo sem fermento

1 xícara de amido de milho

1/2 xícara de creme de leite

2 colheres (café) de fermento

MODO DE PREPARO

Na batedeira, junte o açúcar, os ovos e a margarina e bata.

Adiciona as bananas amassadas grosseiramente e continue batendo até obter uma massa homogênea (essa massa fica bem líquida).

Em seguida, adicione a farinha e o amido de milho e bata em velocidade máxima.

Logo após, junte o creme de leite e bata por mais 2 minutos em velocidade máxima.

Adicione o fermento e, com um garfo, bata delicadamente a massa.

Despeje a massa em uma forma untada e polvilhada (pode utilizar canela em pó para polvilhar a forma e para colocar em cima do bolo).

Asse em forno preaquecido a uma temperatura entre 180° C a 220° C por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15606-bolo-de-banana-tipo-prata.html>