

BOLO DE BANANA CREMOSO

INGREDIENTES

6 bananas nanicas
1 colher (sopa) de canela em pó
2 colheres (sopa) de açúcar
1 lata de leite condensado
1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento
3 ovos
1 xícara de óleo
1 xícara de leite

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Amasse as bananas e misture com a canela, o açúcar e metade do leite condensado, reserve.

MASSA:

Massa: Bata os ovos, o leite, o óleo, a outra metade do leite condensado, o fermento e a farinha de trigo, no liquidificador até a massa ficar homogênea.

Unte uma forte redonda (22 cm) e despeje metade da massa batida.

Em seguida, despeje metade das bananas amassadas (recheio), seguida da outra metade da massa e por fim, o restante do recheio.

Polvilhe 1 colher de açúcar e 1 de canela por cima do bolo e leve-o ao forno médio pré-aquecido por aproximadamente, 40 minutos.

Retire do forno, espere esfriar e desenforme!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16547-bolo-de-banana-cremoso.html>