

# 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 fôrta 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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