

BOLO DE BANANA SUPER FOFO

INGREDIENTES

6 bananas prata, sendo 3 para massa e 3 para cobertura (as bananas para cobertura devem ser cortadas em rodelas de aproximadamente 1 cm)

4 ovos

1 xícara de óleo

2 xícaras de trigo

1 xícara de maisena

2 xícaras de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 colheres (sopa) de açúcar misturado a 1 colher (sobremesa) de canela em pó para polvilhar por cima do bolo quando sair do forno

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata bem o óleo, os ovos e as bananas.

Em um refratário grande, despeje o conteúdo do liquidificador e acrescente o trigo, a maisena e o açúcar, e misture bem até que fique uma mistura homogênea.

Por último, acrescente o fermento em pó, misturando delicadamente.

Unte uma forma, de preferência de fundo removível, e coloque as rodelas de banana.

Despeje a massa por cima e leve ao forno médio, cerca de 200 ° C, por aproximadamente 50 minutos ou até que fique douradinho.

Depois de assado, desenforme e salpique açúcar com canela.

Nota: o tempo de forno pode variar de acordo com cada tipo de fogão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16786-bolo-de-banana-super-fofo.html>