

# BOLO DE BANANA COM CANELA DA BISAVÓ

## INGREDIENTES

9 bananas nanicas médias  
1 xícara (chá) de leite  
1 xícara (chá) de óleo  
3 ovos  
2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1 xícara (chá) de amido de milho  
2 colheres (sopa) de fermento em pó  
2 colheres (sopa) de canela em pó  
2 1/2 xícaras (chá) de açúcar  
1/2 xícara (chá) de água

## MODO DE PREPARO

Para fazer o caramelo, derreta em fogo baixo 1/2 xícara de açúcar, depois acrescente a água e mexa até encorpar.

Derrame o caramelo na forma, reservando em seguida.

Em um liquidificador, bata o leite, o óleo, 1 xícara e meia de açúcar, os ovos e 3 bananas, até ficar homogêneo.

Passe a mistura para uma tigela e coloque, aos poucos, a farinha, o amido de milho, o fermento em pó e 1 colher de canela em pó.

Coloque na forma já caramelizada as 3 bananas fatiadas.

Em seguida, derrame a massa com cuidado, cobrindo as bananas.

Fatie o restante das bananas e coloque por cima da massa.

Leve ao forno preaquecido em temperatura média (180° C) por 40 minutos.

Retire do forno e polvilhe em cima do bolo uma mistura de 1/2 xícara de açúcar e 1 colher de canela.

Deixe mornar e desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/17407-bolo-de-banana-com-canela-da-bisavo.html>