BOLO DE BANANA COM CANELA E MAIZENA

INGREDIENTES

300 g de farinha de trigo

200 g de amido de milho

1 colher (sopa) fermento para bolo

2,5 xícaras de açúcar

3 colheres (sopa) açúcar

canela em pó

350 g margarina

1,5 xícara leite

4 ovos

8 bananas prata

MODO DE PREPARO

Corte as bananas em fatias compridas (não rodelas) e reserve.

Unte a forma com manteiga, farinha e canela em pó e reserve.

Em uma vasilha espaçosa junte a farinha o fermento o amido o açúcar e a manteiga misture muito com uma colher vai formar uma especie de massa seca, como uma paçoca.

Coloque um terço dessa "paçoca" na forma e uma camada de bananas, mais uma de "paçoca" e mais uma de banana, encerre com a "paçoca".

Agora no liquidificador bater o leite, uma colher de sopa de canela, os ovos e três colheres de sopa de açúcar.

Derrame lentamente sobre a massa para melhor absorção

Polvilhe com canela em pó e asse em forno médio, pré aquecido por aproximadamente 25 minutos ou até o garfo sair limpo da massa.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18362-bolo-de-banana-com-canela-e-maizena.html