

# BOLO DE BANANA DA SI

## INGREDIENTES

2 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo  
1/2 xícara (chá) de amido de milho  
1 xícara (chá) de óleo  
3/4 xícara (chá) de leite  
1 xícara (chá) de açúcar  
4 ovos  
5 bananas nanicas médias  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
3 colheres (sopa) de açúcar e 1 colher (chá) de canela em pó

## MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque os ovos, o leite, o óleo, 2 bananas, 1 xícara de açúcar e bata bem.  
Despeje a mistura do liquidificador numa bacia média.  
Peneire a farinha e o amido e adicione, misturando bem com uma espátula.  
Por último, coloque o fermento e misture.  
Em um tabuleiro médio, (30 x20) untado e enfarinhada, despeje metade da massa.  
Em um prato, misture o açúcar com a canela.  
Descasque as bananas restantes e corte em fatias compridas.  
Passe no açúcar com a canela reservados e distribua sobre a massa.  
Despeje o restante da massa por cima da banana distribuindo bem, de forma que cubra bem a banana.  
Leve para assar em forno preaquecido até que enfiando um palito, ele saía limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19025-bolo-de-banana-da-si.html>