

# 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.

Passa 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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