

BOLO DE BANANA DE FARINHA DE ROSCA

INGREDIENTES

6 bananas nanicas

2 ovos

1 e 1/2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de rosca

1 colher (chá) de fermento químico

açúcar e canela a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque e amasse as bananas.

Coloque a mistura em uma bacia.

Separe as claras das gemas dos ovos.

Bata as gemas e misture com as bananas.

Junte o açúcar e a farinha de rosca.

Bata as claras em neve e misture tudo.

Acrescente o fermento químico e misture.

Unte uma assadeira com margarina e farinha e coloque a massa.

Leve ao forno por 40 minutos no fogo médio (180º C).

Polvilhe açúcar e canela por cima do bolo ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20763-bolo-de-banana-de-farinha-de-rosca.html>