

BOLO DONA NANA

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 colher (sobremesa) de fermento

1 copo de leite

4 ovos

4 colheres de Margarina Delícia

1 xícara de nozes moída

2 bananas picadas em cubos pequeno

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno em 180°C e unte uma forma com Margarina Delícia e farinha.

Misture a farinha e o fermento peneirados e reserve.

Separe as 4 gemas das claras.

Bata a mão o leite, a Margarina Delícia, o açúcar, as gemas e agregue aos poucos a mistura da farinha reservada.

Após isso, adicione as nozes e as bananas aos poucos e reserve.

Bata as 4 claras em neve por 2 minutos em velocidade baixa e 3 minutos em velocidade alta.

Agregue aos poucos as claras a mistura da massa anterior, despeje na forma e asse de 210° C a 205°C.

Estará pronto quando estiver moreno em cima e espetar um palito no meio e o mesmo sair limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20969-bolo-dona-nana.html>