

BOLO DE BANANA COM PASSAS USANDO FARINHA DE COCO

INGREDIENTES

5 bananas amassadas (pode ser caturra ou prata)

3 ovos

1 colher (sopa) manteiga

3/4 xícara de farinha de coco

2 colheres (café) de fermento em pó

200 g de creme de leite

1 xícara de uva passas

MODO DE PREPARO

Amasse as bananas de maneira a ficarem em forma de pasta, misture a manteiga e depois a farinha de coco.

Adicione o creme de leite e misture bem.

Deixe em repouso por 5 minutos para dar tempo da farinha de coco umedecer.

Coloque o fermento e misture e, de imediato adicione as passas.

Misture bem e coloque numa forma média untada com manteiga.

Deixe no forno a 230° C, por 40 minutos.

Após esse tempo, perfure com uma faca e veja se sai limpa, caso positivo desligue o forno.

E deixe esfriar para desformar (se tentar desformar quente, vai quebrar).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23127-bolo-de-banana-com-passas-usando-farinha-de-coco.html>