

BOLO DE BANANA COM FRUTAS E PASSAS

INGREDIENTES

2 bananas caturras

3 ovos inteiros

1 xícara de óleo de soja ou canola

1 xícara de açúcar cristal

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 colher (chá) de canela em pó

1/2 colher (chá) de cravo em pó

1 xícara de leite de coco morno

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de farinha de trigo integral

2 colheres (sopa) de fermento químico

1/2 xícara de passas de uva

1/2 xícara de frutas cristalizadas

açúcar de confeiteiro para cobrir

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o azeite, a banana, o açúcar, o leite de coco morno, o cravo, a canela em pó e a essência de baunilha.

Deve ficar um líquido claro cremoso.

Adicione as farinhas e bata novamente, até obter uma mistura homogênea.

Coloque em uma vasilha as frutas e as passas.

Adicione a massa batida na vasilha e misture.

Adicione aos poucos o fermento, misturando delicadamente.

Asse em forno preaquecido a 180° C por 45 minutos.

Polvilhe açúcar de confeiteiro para cobrir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23786-bolo-de-banana-com-frutas-e-passas.html>