

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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