

# BOLO DE BANANA COM MAÇÃ

## INGREDIENTES

6 bananas nanicas média  
1 maçã com a casca e sem sementes  
1/2 xícara (chá) de óleo  
2 ovos  
1 colher (café) de canela em pó  
1 e 1/2 xícara de açúcar  
1 e 1/2 xícara de farinha de trigo  
1 colher (chá) de fermento químico  
açúcar refinado e canela em pó para polvilhar.

## MODO DE PREPARO

Passes as bananas no espremedor de batatas ou amasse com um garfo e reserve.

Bata no liquidificador, a maçã com o óleo e os ovos.

Despeje em um recipiente e acrescente a banana amassada, a canela em pó, o açúcar e a farinha de trigo e misture bem, por último o fermento.

Coloque numa forma de furo central, untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 180º C, por aproximadamente 40 minutos.

Depois de assado e frio, polvilhe o açúcar refinado e a canela em pó.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24328-bolo-de-banana-com-maca.html>