

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

Passe 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 ultimo 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>