

BOLO DE BANANA DE PADARIA (SUPER ÚMIDO)

INGREDIENTES

4 bananas bem maduras amassadas

suco de 1/2 limão

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) cheia de fermento em pó

1 pitada de sal

1 tablete de manteiga em temperatura ambiente (ou 8 colheres de sopa)

1/4 xícara de óleo

2 xícaras de açúcar

3 ovos em temperatura ambiente

1 colher (sopa) de essência de baunilha

1 xícara e 1/2 de leite integral

3 colheres de sopa de vinagre

1/2 xícara de nozes picadas (eu usei castanha do para)

MODO DE PREPARO

Primeiramente preaqueça o forno a 150º C e unte e enfarinhe uma forma grande, reserve.

Amasse as bananas e misture o limão para não escurecer e reserve.

Misture o leite e o vinagre juntos, isso vai fazer com que o leite coale e é o segredo da receita.

Numa tigela misture a farinha, o sal e o fermento, reserve.

Na batedeira, bata o óleo com a manteiga e o açúcar até formar um creme, pelo menos 5 minutos.

Adicione os ovos um a um e bata por mais 1 minuto, até incorporar.

Depois que os ovos forem adicionados, vá intercalando os ingredientes secos com o líquido (mistura de leite com vinagre).

Depois que forem adicionados, junte a banana amassada e as nozes e misture com uma espátula.

Coloque na forma e asse no forno de 150º C de 50 minutos a 1 hora.

Tenha certeza que está pronto, quando o palito sair seco do meio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25514-bolo-de-banana-de-padaria-super-umido.html>