

BOLO DE BANANA SEM LEITE

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de aveia
- 1/2 xícara de maisena
- 300 g de margarina
- 2 colheres de fermento
- 3 ovos
- 5 xícaras de açúcar
- 6 bananas maduras
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Coloque o açúcar em uma forma e leve ao forno até derreter.

Disponha as bananas fatiadas na forma e reserve.

MASSA:

Massa: Em uma batedeira, bata a margarina e o açúcar até obter uma massa homogênea.

Acrescente os ovos, a essência de baunilha e misture.

Adicione a farinha de trigo e a aveia e misture bem até obter uma massa firme e encorpada.

Acrescente por último a maisena e o fermento e bata por mais alguns minutos.

Despeje a massa na forma já caramelizada com as banana e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26090-bolo-de-banana-sem-leite.html>