

# BOLO PÃO DE MEL COM BANANAS

## INGREDIENTES

1 xícara de óleo

200 ml de leite

2 ovos

1 xícara de achocolatado em pó

2 xícaras de farinha de trigo

1/2 colher (sopa) rasa de fermento em pó

2 bananas picadas em cubos

1 e 1/2 colher (sopa) de canela em pó

1 xícara de açúcar

1 xícara de açúcar para polvilhar (não vai no preparo da massa)

1 colher (sopa) rasa de essência de baunilha

## MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ovos, o leite, o óleo e a essência de baunilha, reserve.

Em uma tigela peneire o açúcar, a farinha, o achocolatado, a canela, o fermento e misture tudo.

Na mistura dos ingredientes secos, adicione a mistura feita no liquidificador.

Unte uma forma (o bolo cresce bem, então escolha uma forma mais alta).

Coloque as bananas picadas espalhadas em toda a forma e despeje a massa por cima.

Espalhe o restante do açúcar por cima da massa ainda crua.

Deixe assar (180° C) por volta de 50 minutos a 1 hora, ou até o bolo estar completamente assado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/26159-bolo-pao-de-mel-com-bananas.html>