

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26159-bolo-pao-de-mel-com-bananas.html>