

BOLO DE BANANA SEM MANTEIGA

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1 e 1/2 xícara de açúcar

5 bananas

MASSA:

Massa: 3 ovos

2 bananas

1/2 de óleo

1 xícara de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó químico

MODO DE PREPARO

Derreta o açúcar e, com a calda ainda quente, espalhe na forma (usei uma forma média redonda sem o furo).

Espalhe as bananas cortadas em rodela ou tiras.

Preaqueça o forno.

No liquidificador, bata os ovos, as 2 bananas e o óleo por 2 minutos até formar um creme.

Em uma vasilha, (pode ser a da batedeira de bolo) coloque a farinha de trigo (peneirada, pois assim o bolo fica fofo) e o açúcar também peneirado para não empelotar a massa.

Misture com o creme com uma colher de pau, bata bem até ficar uniforme.

Por último, coloque o fermento em pó misture suavemente.

Asse a 180° C por 40 minutos ou até dourar.

Desenforme ainda quente para que a calda não grude e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26778-bolo-de-banana-sem-manteiga.html>