

BOLO DE BANANA DE D.OLGA

INGREDIENTES

1 ovo

1/2 xícara de chá de manteiga derretida

1 e 1/2 xícara de chá de açúcar

1 xícara de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de leite

1 pacote de coco ralado

1 colher de sopa de canela em pó

1 colher de sopa de fermento em pó químico

1/4 de xícara de chá de água

6 bananas nanicas bem maduras

1/8 de xícara de chá de vinagre (costuma ser o suficiente)

MODO DE PREPARO

FAROFA:

Farofa:Misture 1/2 xícara de açúcar com a canela e o coco ralado, reserve.

RECHEIO:

Recheio:Fatue as bananas e coloque o vinagre, reserve.

Unte uma assadeira com óleo e disponha as fatias de banana recobrindo bem o fundo da forma.

MASSA:

Massa: Coloque no liquidificador o ovo e a água e bata bem.

Acrescente o leite, continue a bater, acrescente a manteiga derretida e bata bem.

Agregue o açúcar e a farinha de trigo peneirada com o fermento, bata bem.

Recubra as fatias de banana com metade da farofa.

Despeje a massa do liquidificador sobre a farofa.

Espalhe o restante da farofa por cima da massa.

Leve ao forno até ficar bem dourada (aproximadamente 30 a 45 minutos).

Retire do forno e deixe repousar por dez minutos antes de recortar em pedaços.

Cubra com um pano de prato limpo e leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/26848-bolo-de-banana-de-d-olga.html>