

# 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: Fatie as bananas e coloque o vinagre, reserve.

Unte uma assadeira com óleo e disponha as fatias de banana recobrando 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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