

BOLO DE BANANA COM CASTANHAS E PASSAS

INGREDIENTES

3 ovos
2 xícaras de açúcar cristal
1 xícara de leite
1/2 xícara de óleo
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
4 bananas nanicas, grandes
100 g de passas escuras, sem sementes
100 g de castanhas do Pará, levemente trituradas
mel silvestre a gosto
canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o leite, o óleo e as 2 bananas.

Em uma vasilha à parte, misture o trigo, o fermento, as castanhas e as passas.

Acrescente a essa mistura os ingredientes que foram batidos no liquidificador, mexendo levemente.

Unte com margarina e trigo, uma forma média, com furo central.

Despeje a massa e por cima espalhe mel e canela.

Coloque também pedaços finos das 2 bananas restantes.

Asse em forno preaquecido por aproximadamente 40 minutos, ou até dourar.

Se desejar, pode substituir as castanhas-do-pará por nozes ou castanhas de caju, já que elas servem para dar crocância e um sabor especial ao bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26927-bolo-de-banana-com-castanhas-e-passas.html>