

BOLO COM BANANA E CANELA

INGREDIENTES

1 xícara de manteiga
1 xícara de açúcar
4 ovos
1 xícara de leite
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
4 a 5 bananas grandes (nanica ou prata) bem maduras
1 pacotinho de canela em pó

MODO DE PREPARO

Bata em uma batedeira a manteiga, o açúcar e os ovos, até obter um creme homogêneo.

Adicione o leite, a farinha de trigo e bata até ficar com uma massa lisa.

Acrescente o fermento em pó na massa e mexa bem.

Unte com margarina, uma forma redonda com furo no meio e polvilhe com açúcar e canela.

Corte as bananas em rodelas, de aproximadamente 4 cm, arrume na forma e cubra com a massa.

Polvilhe um pouco do açúcar com canela sobre o bolo.

Coloque para assar em forno, preaquecido em temperatura 200°C por, aproximadamente, por 35 minutos.

Misture em um copo o açúcar e a canela, polvilhe por cima do bolo pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27538-bolo-com-banana-e-canela.html>