

PÃO DE BANANA E PASSAS

INGREDIENTES

- 3 bananas nanicas amassadas
- 1 banana nanica em rodela
- 2 colheres (sopa) de uvas passas
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de margarina em temperatura ambiente
- 2 xícaras (chá) de trigo
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar mascavo
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (sopa) de cacau em pó
- 1 colher (sopa) pó royal (fermento químico)

MODO DE PREPARO

- Bater os ovos, o leite, a margarina e as bananas amassadas.
- Acrescente o açúcar, o cacau e bata até formar um creme.
- Acrescente os demais ingredientes, menos o pó royal e bata mais um pouco.
- Por último, acrescente o pó royal e mexa com uma espátula.
- Unte e enfarinhe uma forma de bolo inglês e despeje a metade da massa.
- Em seguida, coloque a banana em rodela e as uvas passas.
- Cubra com o restante da massa.
- Polvilhe açúcar mascavo e canela.
- Leve ao forno preaquecido a 180°C por 45 minutos.
- Deixe esfriar e desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27686-pao-de-banana-e-passas.html>