

PÃO DE BANANA E PASSAS

INGREDIENTES

3 bananas nanicas amassadas

1 banana nanica em rodelas

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 rodelas 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>