

CAKE DE BANANA COM CANELA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 colheres de sopa de açúcar refinado

1 colher de sopa de açúcar mascavo

1 colher de chá de fermento

1 colher de chá de canela

3 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de leite (200 ml)

RECHEIO:

Recheio: 4 bananas descascadas e cortadas em tiras

1 colher de sopa de canela

Canela e açúcar para polvilhar a gosto depois de pronto

MODO DE PREPARO

Bata o açúcar mascavo e o refinado com a manteiga até formar um creme.

Junte os ovos um a um.

Vá adicionando a farinha intercalando com o leite aos poucos.

Adicione a canela e o fermento.

Unte a forma e polvilhe canela.

Divida a massa em duas metades.

Com a primeira forre a forma e coloque as bananas em camadas, polvilhe canela por cima.

Adicione a segunda metade da massa para cobrir.

Leve ao forno por aproximadamente 35 minutos.

Quando o bolo estiver frio salpique canela com açúcar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28288-cake-de-banana-com-canela.html>