

BOLO DE BANANA DA D.OLGA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

3 bananas bem graúdas e bem maduras

3/4 de xícara das de chá de óleo

2 xícaras das de chá de açúcar

2 xícaras das de chá de pão amanhecido triturado no liquidificador (veja abaixo como fazer)

1 colher de sopa de fermento químico em pó

1 colher de sobremesa de vinagre

1 colher de chá de bicarbonato de sódio

COBERTURA:

Cobertura:1 e 1/2 xícara de chá de açúcar de confeiteiro ou açúcar comum

1 colher de sopa de suco de laranja ou de limão

1/2 xícara de chá de água

forma untada e enfarinhada

MODO DE PREPARO

PÃO TRITURADO

Pão triturado(duas xícaras de chá):

Pegue uns 3 a 4 pãezinhos de sal (tipo francês) amanhecidos e pique em pedaços.

Passe esses pedaços, aos poucos, no liquidificador para triturar ao ponto de farinha.

COBERTURA:

Cobertura:Misture os ingredientes da cobertura e reserve.

MASSA:

Massa:Bata os ovos com o óleo, acrescente as bananas e bata bem.

Junte o açúcar e bata bem.

Acrescente o vinagre misturado com o bicarbonato.

Agregue o fermento em pó e as duas xícaras de pão amanhecido triturado.

Despeje a massa na forma untada.

Leve para assar em forno quente por 10 minutos, passando para moderado por aproximadamente mais 20 minutos.

Desligue o forno.

Retire a forma do forno, coloque a cobertura e retorne ao forno desligado por mais cinco minutos.

Retire e deixe esfriar.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28299-bolo-de-banana-da-d-olga.html>