

BOLO DE BANANA ESPECIALLE

INGREDIENTES

4 ovos

3/4 de xícara (chá) de óleo

5 bananas prata ou pacovan pequena

2 xícaras (chá) de farinha de rosca

1 colher (sopa) de fermento

1 e 1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara (chá) de uvas passas sem caroços

1/2 colher (chá) de canela

Canela e açúcar para polvilhar o bolo

MODO DE PREPARO

Bata o óleo, os ovos, as bananas e as uvas passas no liquidificador.

Em uma vasilha misture todos os ingredientes secos.

Junte à mistura do liquidificador e bata até ficar homogênea.

Unte e polvilhe com farinha de rosca uma forma com buraco no meio.

Coloque a massa e asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 30 a 40 minutos.

Faça o teste do palito.

Espere esfriar, e se quiser salpique canela e açúcar.

Fica muito fofinho e é uma delícia com café.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29287-bolo-de-banana-especialle.html>