

BOLO NATALINO DE BANANA E PASSAS

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 2 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

3 colheres (sopa) de margarina

2 xícara (chá) de farinha de trigo peneirada

1/2 xícara (chá) de leite quente

1/2 colher (sopa) de fermento

100 g de uvas passas envolvidas em farinha de trigo

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Separe as gemas das claras.

Bata as gemas com o açúcar e a margarina até dobrar de volume e obter um creme claro.

Acrescente pouco a pouco a farinha e o leite alternado-os e reserve.

Bata as claras em neve, o ponto é quando mesmo virando a mesma não desgruda da vasilha.

Acrescente as claras em neve aos poucos com movimentos circulares de baixo para cima, delicadamente.

Adicione o fermento e as uvas passas, misture delicadamente.

Despeje na forma que já foi envolvida com o caramelo e a banana.

Leve ao forno preaquecido a 220°C por 30 minutos aproximadamente.

Retire do forno e deixe esfriar um pouco para desenformar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30405-bolo-natalino-de-banana-e-passas.html>