

BOLO PERFUMADO DE BANANA E/OU MAÇÃ

INGREDIENTES

- 1 xícara de leite com 1 colher (sopa) de suco de limão, descansando por 15 minutos
- 2 ovos (separe as gemas das claras) em temperatura ambiente
- 100 ml de óleo
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara cheia de açúcar
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 4 gotas de essência de baunilha (opcional)
- 1 maçã sem casca picada (opcional)
- 2 bananas grandes maduras cortadas em rodelas
- nozes picadas ou castanhas-do-pará ou amêndoas (opcional)
- uvas passas hidratadas num pouco de vinho do porto, por 25 minutos mais ou menos (opcional)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Unte e enfarinhe uma forma com furo (tipo de pudim) e já preaqueça o forno a 200°C.

No liquidificador, bata a xícara de leite com o suco de limão, as 2 gemas, o óleo, a farinha de trigo, o açúcar e a essência de baunilha, por uns 2 minutos.

Desligue e transfira a massa para um pirex onde os outros ingredientes serão adicionados, com a ajuda de uma espátula.

Bata as 2 claras em neve e reserve.

Adicione as bananas, a maçã, as uvas passas e as nozes. Misture com a espátula e coloque a colher de sopa de fermento. Mexa delicadamente e, por último, coloque as claras em neve, mexendo delicadamente com a espátula e incorporando as claras à massa.

Coloque toda a massa na forma untada e enfarinhada e leve ao forno por uns 35/40 minutos ou até o palito sair seco. Cada forno tem um tempo de preparo diferente e é bom esperar, pelo menos, uns 35 minutos, para abrir seu forno e fazer o teste do palito.

Caso queira, espere esfriar um pouco para desenformar e coloque a mistura de açúcar com canela por cima do bolo.

Fica uma delícia de bolo, não muito doce, e muito perfumado! Fazendo meia receita, fica muito bom também.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32210-bolo-perfumado-de-banana-e-ou-maca.html>