

# BOLO DE BANANA FOFINHO E COM CASQUINHA

## INGREDIENTES

- 3 bananas (nanica ou prata)
- 4 ovos
- 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo (pode substituir por integral)
- 2 xícaras de açúcar (pode substituir por mascavo)
- 1/2 xícara de óleo de soja, girassol ou canola
- 1/2 colher de café de canela em pó
- 1 colher de chá cheia de fermento em pó
- margarina, açúcar cristal e canela para untar

## MODO DE PREPARO

Unte uma forma de furo no meio com a margarina e uma mistura de açúcar cristal e canela e reserve.

Misture os ingredientes secos, exceto o fermento e reserve.

No liquidificador, bata os ovos, o óleo e as bananas.

Junte a mistura aos ingredientes secos e mexa até homogeneizar.

Misture delicadamente o fermento à mistura.

Coloque na forma previamente untada, e leve em forno 180°C a 200°C (depende do forno), por 40 minutos, ou use o teste do palito, até que saia limpo.

Espere amornar e desenforme (não desenforme totalmente frio).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32490-bolo-de-banana-fofinho-e-com-casquinha.html>