

BOLO DE BANANA (PRÁTICO E FÁCIL)

INGREDIENTES

2 bananas da terra grandes ou 6 a 8 bananas normais

3 ovos

1/2 xícara de óleo

1 1/2 xícara de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa cheia de fermento em pó

1 colher de sopa rasa de canela em pó ou a gosto

MODO DE PREPARO

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

Em seguida, em um recipiente a parte, misture os "sólidos": o açúcar, a farinha de trigo, o fermento e a canela em pó.

Coloque o "líquido" aos poucos com os "sólidos" e misture até incorporar bem.

Preaqueça o forno uns 10 minutos antes de colocar a massa para assar.

Unte uma forma, de preferência aquela com um buraco no meio ou uma com o diâmetro parecido, com manteiga e farinha ou manteiga e açúcar, despeje a massa e asse em forno em 210°.

Se quiser, coloque um pouco da canela em pó no fundo da assadeira depois de untar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32821-bolo-de-banana-pratico-e-facil.html>