

BOLO CROCANTE DE BANANA

INGREDIENTES

CROCANTE:

Crocante:1 xícara (chá) açúcar
1 xícara (chá) farinha de trigo
1 colher (sopa) canela
3 colheres (sopa) manteiga

BOLO:

Bolo:1 xícara (chá) leite morno
1/2 xícara (chá) óleo
3 ovos
2 e 1/2 xícara (chá) farinha de trigo
1 e 1/2 xícara (chá) açúcar
1 colher (sopa) fermento em pó
6 bananas nanica

MODO DE PREPARO

CROCANTE:

Crocante:Em uma vasilha misture todos os ingredientes com as mãos até formar uma farofa bem úmida (quase uma massinha).

BOLO:

Bolo:No liquidificador bata o açúcar e os ovos até ficar um creme esbranquiçado. Acrescente o leite, o óleo e a farinha de trigo e bata até ficar homogêneo. Acrescente o fermento e bata só um pouco para misturá-lo a massa.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma forma untada, despeje a massa, sobre ela arrume as bananas cortadas ao meio no sentido do comprimento e por cima espalhe a farofa crocante e polvilhe mais um pouco de canela (opcional).

Leve os forno preaquecido por aproximadamente 40 minutos ou até que o bolo esteja assado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33459-bolo-crocanter-de-banana.html>