

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 ao 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-crocante-de-banana.html>