

BOLO INTEGRAL DE BANANA COM CANELA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara (chá) de farinha de trigo integral

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de açúcar

2 gemas

2 claras (em neve)

2 colheres (sopa) de margarina

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara (chá) de leite

5 bananas d'água (cortadas em rodela finas)

COBERTURA:

Cobertura: 2 colheres (sopa) de farinha de linhaça dourada

Açúcar e canela a gosto para polvilhar

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas com o açúcar e a margarina até ficar bem clarinho o creme, após coloque as farinhas e o leite.

Por último coloque as claras em neve e o fermento em pó.

Unte uma assadeira média.

Coloque a mistura do bolo e por cima coloque as bananas em rodela.

Salpique a farinha de linhaça dourada e a misturinha de açúcar e canela.

Leve ao forno médio por aproximadamente 35 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33940-bolo-integral-de-banana-com-canela.html>