

BOLO DE BANANA COM CASTANHA-DO-PARÁ

INGREDIENTES

3 a 4 bananas médias (pode ser branca)

3 ovos

1 xícara de azeite

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de rosca

1 colher de café de canela em pó

1/2 colher de café de cravo em pó

1 colher de café de fermento

castanha do pará triturada à vontade

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador as bananas, ovos e azeite.

Em uma bacia coloque os demais ingredientes secos, menos o fermento. Misture bem, e adicione o creme do liquidificador.

Bater bem, até ficar homogêneo e, por fim, adicionar o fermento.

Aquecer o forno antes, untar a forma, pode ser com a farinha de rosca também, e assar até ficar no ponto! Em média 30 a 40 minutos, dependendo do forno.

Após assado, polvilhar açúcar e canela em cima, fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34436-bolo-de-banana-com-castanha-do-para.html>