

BOLO DE BANANA FÁCIL E SEM LEITE

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1/2 xícara de óleo

1 colher de fermento químico

5 bananas grandes bem maduras

MODO DE PREPARO

Bater os ovos e o óleo no liquidificador até dobrar o volume.

Continuar batendo e ir adicionando aos poucos o açúcar.

Colocar a mistura em um bowl e adicionar aos poucos a farinha, misturando sempre.

Cortar as bananas em cubos não muito pequenos, quanto maior melhor, e adicionar à massa.

Adicionar o fermento e misturar levemente.

Colocar em uma forma untada e enfarinhada.

Levar ao forno a 200°C graus por aproximadamente 40 minutos, até ficar dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35253-bolo-de-banana-facil-e-sem-leite.html>