

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>