

BOLO DE ROLINHOS DE BANANA

INGREDIENTES

10 fatias de pão de forma (pode manter a casca)

manteiga ou margarina sem sal em quantidade suficiente para untar

5 colheres de sopa de açúcar

2 colher de sopa de canela em pó

1 dúzia de banana nanica (pode usar outra, mas a nanica é mais doce)

1 ovo

250 ml de leite

MODO DE PREPARO

Misture o açúcar com a canela e reserve.

Com a manteiga unte a forma e polvilhe a mistura, reserve.

Passa o rolo de macarrão nos pães para achatá-los. Após descascar as bananas corte-as ao meio (caso sejam grandes, senão use-as inteiras) e passe uma a uma na mistura da canela com o açúcar e, enrole a banana com o pão. Corte os rolinhos ao meio.

Preencha a forma (que nesta receita é quantidade suficiente para uma forma de bolo inglês) com os rolinhos até preencher todo o espaço e reserve.

Bata o ovo, leite e o açúcar.

Despeje a mistura sobre os rolinhos na forma e leve ao forno a 180°C por aproximadamente 15 minutos ou até o líquido desaparecer. Espere 15 minutos para desenformar.

Pode ser servido quente ou frio, com sorvete fica muito bom.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35469-bolo-de-rolinhos-de-banana.html>