

PÃO DE BANANA DA SISSI

INGREDIENTES

COMPOTA DA MÁQUINA DE PÃO:

Compota da máquina de pão: 6 bananas maduras cortadas em rodelas

4 cravos-da-índia

1 copo de água

suco de 1/2 limão

3 copos de açúcar

MASSA DO PÃO:

Massa do pão: 1 parte da compota de banana batida no liquidificador

1 e 1/2 copo de leite

1 e 1/2 colheres (sopa) margarina

1 e 1/2 colher chá de sal

2 colheres sopa de açúcar

4 colheres de sopa de leite em pó

2 ovos

2 colheres de chá fermento biológico seco instantâneo

MODO DE PREPARO

COMPOTA:

Compota: Coloque os ingredientes na máquina e programe para geleia ou compota (dependendo da máquina).

Esfrie e divida em 3 partes.

Pão:

Coloque na máquina de pão primeiro os líquidos, depois a farinha e por último o fermento seco.

Programe a máquina para 3:00, cor média e para 900 g.

Quando estiver faltando 1 hora, ou seja antes dela começar a assar a massa, tire a tomada da parede (isso fará com que o ciclo pare e volte de onde parou).

Retire a massa da forma, tire a hélice da máquina.

Separar a massa em duas partes, a primeira deite na forma da máquina e recheie com 1 parte da compota de banana (se preferir polvilhe canela ou coloque chocolate meio mole sobre a compota).

Coloque a outra parte da massa em cima do recheio (se ficar muita massa tire um pouco dela para não

transbordar na máquina).

Coloque a última parte da compota por cima da massa.

Lembre de deixar 2 dedos de altura entre o último recheio e o fim do cesto da máquina, porque ela cresce um pouco e pode transbordar o recheio de cima.

Feche a máquina e coloque de novo a tomada ela vai ligar e começar a assar o pão.

beijos e espero que gostem da minha humilde receita.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35524-pao-de-banana-da-sissi.html>