

BOLO DE BANANA COM RECHEIO DE NUTELLA

INGREDIENTES

3/4 de xícara de açúcar cristal
2 colheres de sopa cheias de manteiga em temperatura ambiente
2 ovos
1/3 de xícara de leite
1 e 1/2 xícaras de trigo
1 colher de sopa rasa de fermento
2 bananas pratas bem maduras amassadas para colocar na massa
2 bananas pratas em rodela para enfeitar o bolo
canela a gosto
Nutella a gosto para o recheio

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em temperatura baixa.
Misture o açúcar com a manteiga.
Acrescente os ovos e misture.
Vá acrescentando o trigo pouco a pouco e misturando à massa.
Adicione o leite e as bananas amassadas.
Adicione o fermento.
Unte a forma de bolo inglês com manteiga e polvilhe o trigo, tirando o excesso.
Coloque metade da massa na forma.
Com uma colher, coloque a nutella formando uma linha reta de uma ponta à outra da forma. Caso necessário, esquente a nutella no micro-ondas por poucos segundos a fim que ela amoleça.
Coloque o restante da massa e decore com as rodela de banana.
Polvilhe a canela a gosto.
Deixe no forno por 50 a 60 minutos. Não abra o forno antes dos 50 minutos. Passado esse tempo, enfie uma faca no bolo e se ela sair limpa, está pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37079-bolo-de-banana-com-recheio-de-nutella.html>