

BOLO DE BANANAS AMASSADAS

INGREDIENTES

- 6 bananas maduras amassadas
- 3 ovos
- 3/4 xícara de óleo
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1 colher de canela em pó
- 2 colheres de chocolate em pó
- 2 xícaras de farinha de rosca
- 1 colher generosa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Amasse as bananas uma a uma com a ajuda de um garfo.

Vá adicionando os ingredientes um a um e mexendo bem.

Não precisa de batedeira.

Bata bem até obter uma massa bonita.

Despeje em uma forma com furo central, untada e enfarinhada com a farinha de rosca mesmo.

Leve para assar por aproximadamente 45 a 50 minutos, ou até que fure com uma faca e saia limpa.

Desenforme e se desejar polvilhe com uma peneira delicadamente açúcar e canela por cima para enfeitar.

Fica macio e molhadinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38206-bolo-de-bananas-amassadas.html>