BOLO DE BANANA SUPER FÁCIL E DELICIOSO

INGREDIENTES

7 bananas médias nanicas

3 ovos grandes

1 xícara de chá de óleo

1 xícara de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

Mistura de uma colher de sopa de canela mais uma colher de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata os ovos no liquidificador.

Enquanto os ovos batem unte a forma com a mistura da canela com o açúcar e reserve, e descasque as bananas.

Misture no liquidificador o óleo e bata mais um pouco.

Acrescente 5 bananas, aos poucos, picando-as e deixe batendo mais um pouco.

Enquanto bate, corte em fatias as duas últimas bananas e forre o fundo da forma já untada com a canela e açúcar.

Em uma tigela, ou bacia de batedeira, coloque o açúcar e a farinha de trigo, e acrescente a mistura do liquidificador. Pode misturar com a mão, mas na batedeira é melhor.

Depois que a massa estiver bem misturada, acrescente o fermento e mexa mais um pouco.

Despeje a massa na forma e leve ao forno preaquecido a 180ºC.

Não abra o forno antes de 40 minutos, se não, a massa murcha no mesmo instante.

Depois de passados 40 minutos, faça o teste do palito na massa, se sair limpo retire a forma do forno e deixe o bolo esfriando.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39701-bolo-de-banana-super-facil-e-delicioso.html