

BOLO COLONIAL DE MAÇÃ E BANANA

INGREDIENTES

- 2 maçãs com casca
- 3 bananas
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 colher chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher de sopa de canela em pó
- 2 ovos
- 1 xícara de chá de óleo
- 2 nozes trituradas

MODO DE PREPARO

Pique as maçãs e bananas e coloque em uma bacia grande.

Coloque a farinha, o açúcar, a canela, os ovos ligeiramente batidos, o óleo, as nozes, o fermento e o bicarbonato.

Misturar tudo até formar uma massa grossa.

Colocar em uma assadeira de furo untada com margarina e farinha. Assar por volta de 40 a 45 minutos em fogo médio/alto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39821-bolo-colonial-de-maca-e-banana.html>