

BOLO DE BANANA COM CANELA E VINHO

INGREDIENTES

5 bananas

3 ovos

2 xícaras de farinha de rosca

3 xícaras de (chá) de açúcar

1 colher(sopa) de fermento

canela

1 copo de vinho(tem que ser o vinho melody)

1/2 xícara de óleo

leite

granulado

achocolatado

MODO DE PREPARO

Corte as bananas em rodela e jogue a canela por cima, mexa bem.

Bata no liquidificador as bananas em rodela, os ovos e o copo de vinho.

Em uma tigela coloque a farinha de rosca, o óleo, o açúcar e o fermento.

Bata na batedeira até obter uma massa homogênea. Depois pegue o que bateu no liquidificador e misture com a massa da tigela.

Bata até obter uma massa constante.

Pegue uma forma de buraco e passe manteiga e enfarinhe para bolo não grudar e ficar fácil de tirar.

Despeje tudo na forma e leve ao forno preaquecido.

Enquanto o bolo assa ferva o leite e achocolatado.

Quando o bolo estiver pronto deixe esfriar, depois tire da forma e jogue o chocolate por cima.

Vá jogando o granulado por cima e do lado e agora é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40928-bolo-de-banana-com-canela-e-vinho.html>