

BOLO DE BANANA DA SARINHA

INGREDIENTES

6 bananas
4 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
1 xícara de óleo
3 ovos
1 xícara de leite
2 colheres de sopa de fermento em pó
1 colher de chá de canela em pó

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture a farinha, o açúcar e o óleo, formará uma farofa. Reserve uma parte (menos da metade).

Bata no liquidificador, ou com a batedeira, os ovos, o leite e a outra parte da farofa.

Acrescente o fermento e bata mais um pouquinho.

Coloque em uma forma untada com margarina e farinha a mistura e jogue as bananas em rodela (distribuindo bem pela massa).

Acrescente a canela à farofa reservada, misture e jogue sobre o bolo antes de ir para o forno.

O tempo de preparo pode variar de acordo com o seu forno. Em potência máxima leva em torno de meia hora, ou até ficar dourado e espetando uma faca ou palito não sair sujo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41187-bolo-de-banana-da-sarinha.html>