

# 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, formando 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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