BOLO ESPECIAL

INGREDIENTES

12 bananas

1 xícara de mel

6 colheres (sopa) de azeite e um pouco para untar

2 colheres (sopa) de extrato de baunilha

3 xícaras de farinha de trigo integral

2 colheres (sopa) de fermento em pó

1/2 colher de chá de sal

2 colheres (sopa) de canela em pó

1/2 xícara de nozes picadas

1/2 xícara de passas claras e escuras sem sementes

1/2 xícara de damascos picados

1/2 xícara de ameixas pretas picadas

1/2 xícara de amêndoas ou castanhas-do-pará picadas ou ainda de avelãs

MODO DE PREPARO

Amasse as bananas e misture com o mel, o azeite, e a baunilha.

Adicione as passas, os damascos e as ameixas.

Em outro recipiente misture a farinha, o fermento, as nozes e as amêndoas ou castanhas.

Junte as duas misturas delicadamente e coloque em um refratário grande untado com azeite.

Se quiser pode salpicar canela por cima.

Assar por uns 40 ou 45 minutos em forno preaquecido a 180ºC.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41227-bolo-especial.html