

BOLO DE FUBÁ COM BANANA

INGREDIENTES

3 ovos

1/2 copo de óleo

1 copo de leite

2 copos de açúcar

2 xícaras de farinha de milho

1 xícara de farinha de trigo

1 pacote de 100 g de coco ralado

1 colher de fermento em pó

3 bananas cortadas em rodellas grossas ou ao comprido

açúcar e canela para polvilhar

MODO DE PREPARO

Unte uma assadeira com margarina e polvilhe com farinha.

Bata no liquidificador os ovos até dobrar o volume.

Acrescente o óleo, o leite, o açúcar, a farinha de milho e o coco ralado. Bata bem.

Desligue a batedeira e acrescente o fermento em pó. Despeje na assadeira.

Sobre a massa, disponha as rodellas de banana. Salpique açúcar e canela, a gosto.

Asse em forno médio já preaquecido por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41369-bolo-de-fuba-com-banana.html>