

# BOLO SECO DE BANANA

## INGREDIENTES

13 colheres de sopa de açúcar  
10 colheres de sopa de trigo  
1 colher de sopa de fermento em pó  
1 colher de sopa de canela em pó  
2 ovos  
1 copo (250 ml) de leite  
margarina  
6 bananas bem maduras

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM:

Montagem: Unte com margarina uma forma e polvilhe com metade da mistura de açúcar e canela.

Arrume as bananas por cima desta mistura.

Coloque por cima das bananas metade da mistura de trigo, fermento e açúcar.

Repita novamente a montagem, coloque o restante do açúcar com canela.

Coloque restante das bananas cortadas.

Coloque o restante da mistura de trigo, fermento e açúcar.

Em uma vasilha misture o leite com os ovos, bata com garfo até misturar bem.

Coloque por cima de tudo ajeitando com um garfo, furando as bananas para que o leite entre na massa.

Com a ajuda de uma colher espalhe o leite nas partes que ficaram secas.

Por fim coloque uns pedacinhos de margarina por cima e leve para assar até que coloque um palito e saia limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/41955-bolo-seco-de-banana.html>