

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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