

BOLO FÁCIL DE BANANA COM FARINHA DE ROSCA

INGREDIENTES

5 bananas pacovan ou nanica
1 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de farinha de rosca
1 xícara (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de margarina
3 ovos
1 colher (sopa) de fermento em pó
Leite o suficiente para dar consistência à massa
Açúcar para polvilhar
Se quiser coloque canela para polvilhar junto com o açúcar

MODO DE PREPARO

Amasse 3 bananas com um garfo em uma tigela, acrescente o açúcar, as gemas, a margarina e a farinha de rosca e misture bem, até que todos os ingredientes estejam bem incorporados.

Junte a farinha de trigo e alterne com o leite, até que fique uma massa não muito grossa.

Bata as claras em neve e misture devagar à massa, não esquecendo do fermento, que pode ser colocado junto para finalização da massa.

Unte uma forma e enfarinhe. Coloque a metade da massa e pegue uma das bananas que sobraram e a corte em rodela e coloque delicadamente sobre a massa polvilhando com açúcar. Derrame a outra metade da massa e faça o mesmo com a banana restante, polvilhando também com açúcar. Leve ao forno médio e asse por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42061-bolo-facil-de-banana-com-farinha-de-rosca.html>