

PÃO DE BANANA COM NOZES

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher e 1/2 de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de chá de sal
- 4 bananas grandes e bem maduras, quase passadas
- 1 xícara de açúcar
- 3/4 de xícara de manteiga derretida (espere esfriar)
- 2 ovos grandes
- 1 colher de chá de essência de baunilha (opcional)
- 1/2 xícara de nozes bem picadas

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C, unte com manteiga (não precisa enfarinhar) uma forma de bolo inglês (uso a de 23 x 13 cm). Reserve.

Numa vasilha, peneire a farinha, o bicarbonato e o sal; misture e reserve.

Numa outra vasilha, pegue 2 das 4 bananas, e amasse-as com um garfo até ficar uma papa o mais homogênea possível. Reserve.

Numa terceira vasilha, amasse as outras duas bananas, em seguida, adicione o açúcar e bata na batedeira por cerca de 3 minutos, até virar um creme fofo.

Adicione ao creme de banana com açúcar a baunilha, a manteiga derretida e os ovos; bata tudo bem com a batedeira.

Adicione a esta mistura os ingredientes secos do início, e misture-os À MÃO, delicadamente, até incorporar.

Por fim, adicione as 2 bananas amassadas reservadas, e as nozes. Mexa delicadamente somente até incorporar.

Coloque na forma previamente untada, e leve ao forno pré-aquecido por cerca de 1 hora e 15 minutos, ou até que esteja dourado e um palito enfiado no centro saia limpo. Não se assuste se o pão formar uma rachadura no meio durante o assar - isto é normal.

Retire do forno, deixe esfriar por 10 minutos, desenforme e deixe esfriar completamente numa grade. Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42070-pao-de-banana-com-nozes.html>