

BOLO DE CANELA COM BANANA E COCO

INGREDIENTES

- 4 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 1/2 xícara de chocolate em pó
- 1 copo de leite morno
- 1 copo de óleo
- 3 ovos
- 3 bananas grandes
- 3 colheres de canela em pó (colheres generosas)
- 1 colher de fermento em pó químico
- 1 pacote de coco ralado

MODO DE PREPARO

Leia TUDO antes de começar a fazer!

Coloque na batedeira os ovos, o leite, o óleo, o açúcar e bata até ficar homogêneo, acrescente o coco ralado e os demais ingredientes, bata tudo até ficar uma massa bem lisa.

Corte as bananas em cubinhos e acrescente no final batendo levemente só para misturar as bananas a massa.

Unte uma forma de seu preferência com manteiga e coloque para assar em forno médio para alto por aproximadamente 40 minutos, o tempo vai depender do seu forno.

As quantidades de canela e de coco ralado podem ser alteradas ao seu gosto.

Uma ideia é colocar em forminhas pequenas e fazer bolinhos individuais.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43854-bolo-de-canela-com-banana-e-coco.html>