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 preferencia 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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