

BOLO DE BANANA DA SUELI

INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de amido de milho
- 1 xícara de farofa temperada light
- 1 xícara de leite desnatado
- 3 colheres de margarina light
- 1 xícara de açúcar light
- 3 ovos
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 8 bananas cortadas em rodelas grandes
- 2 colheres de sopa de canela em pó
- 4 colheres de açúcar light.

MODO DE PREPARO

Corte as bananas e reserve.

Misture numa xícara a canela em pó e as 4 colheres de açúcar e reserve.

Numa tigela, junte todos os ingredientes e bata por 5 minutos em velocidade média.

Junte o fermento e misture bem.

Despeje em forma untada.

Coloque as bananas sobre a massa.

Peneire a mistura de canela e açúcar sobre as bananas.

Asse por aproximadamente 40 minutos.

Sirva quente ou frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45413-bolo-de-banana-da-sueli.html>