BOLO DE BANANA NANICA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

1 e 1/2 xícaras de açúcar

3 colheres de margarina

5 bananas nanicas amassadas com garfo

2 xícaras de farinha de rosca

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de leite

2 colheres de fermento em pó

GELEIA :

3 bananas nanicas amassadas

1/2 xicara de açucar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as claras em neve e reserve.

Na batedeira bata as gemas com o açúcar e a margarina.

Junte a banana amassada e bata mais um pouco.

Adicione a farinha de rosca, a farinha de trigo e o leite.

Bata até misturar bem.

Desligue a batedeira e com uma colher de pau misture delicadamente as claras em neve e o fermento em pó.

Coloque em forma untada e enfarinhada.

Asse por cerca de 20 minutos em formo a 180°C, ou até o palito sair limpo.

Retire do forno e cubra com a geleia de banana (opcional)

Polvilhe açúcar com canela.

GELEIA:

Geleia:Leve ao fogo baixo as bananas com o açúcar e deixe ferver até dissolver totalmente a banana.

O bolo pode ser coberto ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45910-bolo-de-banana-nanica.html