

BOLO DE BANANA COM AVEIA E LEITE CONDENSADO DA RENATINHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

4 colheres de sopa de margarina

1 copo (tipo requeijão) de leite

1 copo (tipo requeijão) de açúcar

1 e 1/2 copo (tipo requeijão) de farinha de trigo

1 copo bem cheio (tipo requeijão) de aveia em flocos

1 colher de sopa de fermento

RECHEIO:

Recheio: 8 bananas pratas

1/2 lata de leite condensado

1 colher sopa de canela em pó

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Corte as bananas em rodela, misture-as em um recipiente com o leite condensado, a canela em pó e reserve.

Eu utilizo meia lata, pois a meu gosto, uma fica muito doce, mas vai do gosto de cada um, faça como preferir.

MASSA:

Massa: Bata as claras em neve, depois acrescente as gemas, bata novamente, acrescente o açúcar peneirado, sempre com a batedeira ligada, em seguida coloque a margarina. Bata até formar um creme esbranquiçado.

Desligue a batedeira nesse momento, coloque a farinha de trigo peneirada, a aveia em flocos e o leite, volte a bater até a massa homogenizar e por último coloque o fermento.

Disponha toda a massa na forma previamente untada, coloque por cima de toda a massa o recheio feito anteriormente, polvilhe canela em pó e leve ao forno a 180°C até assar (ponto em que você introduz um palito ou uma faca dentro do bolo e os mesmos saem sequinhos, sem a massa crua), por volta de 35 minutos, tempo que pode variar de forno para forno.

Bom apetite!

[https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46162-bolo-de-banana-com-aveia-e-leite-condensado-da-renatinha.ht
ml](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46162-bolo-de-banana-com-aveia-e-leite-condensado-da-renatinha.html)