

BOLO DE BANANA DA THAIS

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo (Dona Benta sem fermento)

1 e 1/2 xícara de chá de açúcar (cristal)

4 ovos

3 bananas nanicas ou d'água grandes

1 e 1/2 colher de sopa de fermento (Oetker)

1/2 colher de sopa de bicarbonato (Yoki)

1 xícara de água mineral ou filtrada

Farinha de trigo e margarina ou manteiga para untar a forma.

Açúcar cristal e canela em pó (Yoki) para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture a farinha de trigo, o fermento e o bicarbonato, reserve;

No liquidificador bata o açúcar, a água, 2 bananas e os ovos até que fique grosseiramente homogêneo;

Coloque o conteúdo da tigela no liquidificador junto com o que foi batido e novamente bata tudo até ficar bem homogêneo.

Unte e enfarinhe uma forma grande (aproximadamente 30cm de diâmetro) e despeje a massa.

Corte e disponha sobre a massa fatias de bananas (finas, pois a massa é leve, se forem grossas irão afundar).

Polvilhe a gosto a mistura de canela em pó e açúcar cristal sobre as bananas fatiadas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46576-bolo-de-banana-da-thais.html>