

BOLO DE BANANA RÁPIDO DA VOVÓ

INGREDIENTES

4 bananas nanicas (grandes)

3 ovos

1/2 xícara de óleo

1/2 xícara de leite

1/2 xícara de farinha de trigo

2 xícaras de farinha de rosca

2 1/2 xícaras de açúcar

1 colher de sopa de fermento

canela em pó (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador 2 bananas, óleo, ovos, leite e o açúcar.

Reserve.

Em uma vasilha separe e peneire o trigo e a farinha de rosca e junte o fermento, em seguida acrescente o creme e misture bem e devagar, ele irá ficar um creme.

Despeje esta massa em uma assadeira pequena untada com manteiga ou óleo e farinha de rosca.

Em seguida fatie as bananas que sopraram no sentido reto e coloque sobre a massa, polvilhe canela em pó(opcional).

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 a 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46675-bolo-de-banana-rapido-da-vovo.html>