

BOLO DE BANANA DO INTERIOR (CANECA)

INGREDIENTES

4 colheres de farinha de rosca
2 colheres de trigo integral
5 colheres de óleo (de preferência de girassol)
15 colheres de leite
2 colheres de açúcar mascavo
2 colheres de melado de cana
1 colher de fermento
2 bananas prata ou nanica
canela para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture a farinha de rosca com o trigo integral.
Adicione o óleo, o leite, o açúcar mascavo e o melado.
Junte as bananas picadas e por último o fermento.
Unte a caneca com óleo e trigo integral, polvilhe canela no fundo.
Adicione a massa até metade da caneca.
Torne a polvilhar a canela por cima.
Deixe assar por 3 minutos no micro-ondas em potência alta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46863-bolo-de-banana-do-interior-caneca.html>