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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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