

BOLO DE BANANA DE PADARIA

INGREDIENTES

2 copos de farinha de trigo (300 g)

1 copo (americano) de leite

4 ovos

6 colheres (sopa) de açúcar

1 colher de fermento

2 colheres de margarina ou manteiga

6 bananas prata ou nanica

1 colher de canela

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, bata a clara dos ovos em neve e depois acrescente as gemas e bata bem até ficar espumoso.

Em seguida coloque o açúcar o leite o fermento e a manteiga.

Bata bem os ingredientes até a massa ficar leve aproximadamente 10 minutos.

Isso faz com que o bolo fique leve principalmente bater a clara em neve.

Em uma forma polvilhe o açúcar e a canela, e por cima coloque as bananas cortadas em fatias, em seguida despeje a massa do bolo.

Leve ao forno por cerca de 35 a 45 minutos

Fica uma delícia, o açúcar derrete e a banana cozinha, quando assado espere esfriar e corte o bolo em quadrados arrume-o em uma travessa, fica lindo e maravilhoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46881-bolo-de-banana-de-padaria.html>