

BOLO DE BANANA NO MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

4 bananas maduras

3 ovos

1 xícara de chá de óleo

1 e 1/2 de açúcar

2 xícaras de farinha de rosca

1 colher de sopa de canela em pó

1 colher de sopa de fermento em pó

1 pitada de sal

Manteiga e farinha de rosca para untar a forma

MODO DE PREPARO

Antes de qualquer coisa, vou só avisando que triturei 1 pacote de bolacha cream craker no liquidificador e obtive minha farinha de rosca! 1 pacote rende 2 xícaras.

Primeiro, bata no liquidificador as bananas com os ovos, o óleo e o açúcar.

Depois, adicione em uma tigela onde estava a farinha de rosca e fui adicionando a canela, o fermento e a pitadinha de sal. Mexi por uns 5 minutos até atingir a textura que eu queria.

Por fim, unte a forma que vai para o micro-ondas com manteiga e farinha de rosca e adicione a massa.

No micro-ondas, coloque na potência máxima por 9 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47687-bolo-de-banana-no-micro-ondas.html>