BOLO DE BANANA – SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

3 a 4 bananas nanicas maduras

3/4 de xícara de óleo

3 ovos

2 xícaras de farinha de rosca (dê preferência a de padaria ou a pulman)

2 xícaras de açúcar

1 colher de sobremesa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as bananas, o óleo e os ovos no liquidificador.

Despeje a mistura em uma bacia, e acrescente primeiro o açúcar e mexa até formar uma pasta homogênea (é importante manter essa ordem para facilitar a mistura).

Depois acrescente a farinha de rosca e o fermento.

Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno médio por 30 a 40 minutos.

Fica como opção, picar uma banana e acrescentar à massa e polvilhar com canela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47915-bolo-de-banana-super-facil-2.html