BOLO DE BANANA DA EDNA

INGREDIENTES

10 bananas maduras grande

3 colheres de leite em pó

3 colheres de canela

3 colheres de margarina (delícia supreme é a minha preferida)

3 ovos

1 1/2 xicara de açúcar (pode colocar menos, depende do gosto)

1 colher de sobremesa rasa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bater a margarina, os ovos inteiros e o açúcar. Reserve.

Amassar as 10 bananas e acrescentar o leite e a canela.

Acrescentar a mistura de banana com os ingredientes que foram batidos na batedeira.

Por ultimo, acrescentar o fermento em pó.

Colocar numa forma untada.

Levar a forno médio por 35 minutos.

Depois que tirar do forno e esfriar, polvilhar canela.

Fica muito bom servir quente com sorvete de creme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48035-bolo-de-banana-da-edna.html