

BOLO 21

INGREDIENTES

10 colheres (sopa) de farinha de trigo

10 colheres (sopa) de açúcar

1 colher de fermento em pó

2 colheres (sopa) de margarina

3 bananas nanicas maduras ,cortadas em fatias

3 claras em neve

2 colheres (sopa) de açúcar para misturar nas claras

canela em pó para polvilhar por cima da banana (opcional)

forma retangular média

MODO DE PREPARO

Em um tigela misture as 10 colheres de açúcar, farinha e o fermento e reserve.

Bata as claras em neve, acrescente as 2 colheres de açúcar aos poucos, mexendo com delicadeza, reserve.

Unte o tabuleiro.

Coloque uma camada das bananas fatiadas.

Coloque por cima das bananas uns pedaços de margarina.

Com uma colher cubra as bananas com a mistura seca.

Vai alternando, fazendo camadas terminando com bananas.

Por último coloque as claras em neve cubrindo as bananas.

Leve ao forno pre aquecido 180 graus por mais ou menos trinta minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/48237-bolo-21.html>