

BOLO DE BANANA ESPECIAL

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher (de chá) de canela
- 3 bananas prata
- 3 ovos
- 1/2 xícara de óleo de canola
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata as gemas, as bananas e o óleo.

Na batedeira, bata a massa acima com a farinha, o açúcar e a canela.

Acrescente o fermento e bata um pouco mais.

A seguir, à mão, adicione as claras previamente batidas em neve e misture lentamente, mas com vigor já que a massa é pesada.

Despeje tudo em uma forma previamente untada e salpicada de farinha e leve ao forno preaquecido a 180°C, por aproximadamente 50 minutos.

Uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48672-bolo-de-banana-especial.html>