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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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