

BOLO DE BANANA DELICIOSO DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

3 ovos

3/4 de xícara de óleo

1 xícara de leite

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó que será colocado por último e mexendo delicadamente

5 bananas prata ou nanica fatiadas e passadas no açúcar com canela

MODO DE PREPARO

Bater na batedeira primeiro os líquidos (ovos, óleo e leite) depois acrescentar aos poucos o açúcar e o trigo e bater bem por aproximadamente 5 minutos. Desligue a batedeira e misture delicadamente o fermento em pó.

Unte e polvilhe uma forma de preferência redonda e sem furo, arrume as bananas que foram passadas no açúcar e canela e coloque a massa do bolo por cima. Se quiser, pode também colocar pedacinhos de banana passados no açúcar com canela na massa. Leve ao forno médio por aproximadamente 40 minutos (tempo pode variar de acordo com o tipo de forno).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48777-bolo-de-banana-delicioso-do-lucio-cezar.html>