

BOLO DE BANANA COM FARINHA DE ROSCA E AVEIA

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1 xícara de açúcar

1/2 colher (sopa) de mel

Canela em pó a gosto

3 colheres (sopa) leite

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a margarina, os ovos, as bananas, o leite.

Em uma tigela misture o açúcar, a farinha de rosca, a aveia e o fermento em pó.

Faça um buraco no meio e despeje o conteúdo do liquidificador e mexa até a massa ficar toda misturada.

Unte uma forma de buraco com margarina e polvilhe com um pouco de açúcar e leve ao forno para assar por 40 minutos sem abrir a porta do forno.

Após o tempo espete um garfo até o mesmo sair limpo. Quando estiver assado, desenforme.

Calda:

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo.

Espalhe sobre o bolo ainda morno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50845-bolo-de-banana-com-farinha-de-rosca-e-aveia.html>