BOLO DE BANANA DA MIRELE

INGREDIENTES

De 4 a 5 bananas maduras cortadas em rodelas

1/4 xícara de aveia em flocos

Leite quanto baste

3 ovos (claras e gemas separadas)

3 colheres de margarina

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve acrescente o açúcar, as gemas e a margarina formando um creme homogêneo.

Acrescente a farinha de trigo, a aveia e o fermento e bata novamente, reserve.

Unte a forma com margarina e açúcar.

Ligue o forno em fogo médio.

Descasque as bananas e corte-as em rodelas e acrescente-as na massa mexendo com uma colher, despeje a massa na forma.Deixe assar de 30 a 40 minutos ou até furar com um palito e ele sair limpo.

Deixe esfriar desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51191-bolo-de-banana-da-mirele.html