

BOLO DE BANANA PERFEITO DE LIQUIDIFICADOR PERFEITO

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 5 bananas prata grandes

3 ovos

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de rosca (de padaria)

1 xícara de óleo

1 colher de sopa de fermento

COBERTURA:

Cobertura: Canela em pó a gosto

Açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador 3 bananas, os ovos e o óleo até virar uma mistura homogênea e reserve.

Em uma tigela grande misture o açúcar e a farinha de rosca.

Acrescente o creme batido e o fermento na tigela e misture bem.

Picar as outras 2 bananas e misturar bem na massa.

Colocar em forno pré-aquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

Depois de pronto salpicar com a canela em pó e açúcar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51817-bolo-de-banana-perfeito-de-liquidificador-perfeito.html>