

BOLO DE FARINHA DE ROSCA COM BANANA

INGREDIENTES

3 copos (americano) de farinha de rosca
2 ovos (Separados clara e gema)
1 copo (americano) de açúcar
3 colheres (sopa) de margarina
3 colheres (sopa) de óleo
1 e 1/2 copos (americano) de leite
1 colher (sopa) de fermento em pó
3 bananas nanica cortadas em filetes ou rodelas
1 colher de sopa de canela em pó
1/2 colher (chá) de essência de banana

MODO DE PREPARO

Bata as gemas, o açúcar, a margarina e o óleo até obter um creme.

Adicione alternadamente o leite e a farinha de rosca até que fiquem completamente misturados.

Bata as claras em neve e reserve.

Adicione o fermento á massa com uma colher de pau e após as claras em neve delicadamente juntamente com a essência de banana, até toda a mistura ficar homogênea.

Coloque em uma assadeira média de sua preferência (eu fiz na forma de furo no meio), acomode as bananas cortadas de sua preferência por cima da massa (ao contrário elas afundam) e salpique canela à vontade nas bananas.

Logo após, coloque para assar em forno médio de 200°C por cerca de 35 minutos até as bananas ficarem bem douradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52322-bolo-de-farinha-de-rosca-com-banana.html>