BOLO RÁPIDO DE BANANA

INGREDIENTES

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de margarina

1 colher de sobremesa de fermento para bolo

10 bananas nanicas

canela em pó a gosto

1 xícara de leite

3 ovos

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque o açúcar, a farinha, o fermento e a margarina. Faça uma farofa com a ponta dos dedos. Reserve.

Unte uma forma quadrada com margarina e farinha, acomode a farofa em todo o fundo da forma e reserve.

Pique as bananas em rodelas não muito finas e coloque por cima da farofa. Polvilhe a canela em pó. Reserve.

Em uma vasilha bata ligeiramente os ovos e misture o leite. Derrame em cima das bananas e leve o bolo ao forno pré aquecido em 180 graus e asse por 35 minutos. Pronto agora é só servir. Dica: este bolo quente com uma bola de sorvete de creme fica melhor ainda.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53956-bolo-rapido-de-banana.html