

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 rodela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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