

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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