BOLO DE BANANA CASEIRO

INGREDIENTES

4 bananas maduras

3 xícaras (chá) de açúcar (cristal, preferencialmente)

5 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara de leite

3 ovos grandes

1 pitada de sal

1 colher (sopa) bem cheia de fermento

MODO DE PREPARO

Aperte levemente as bananas com casca ainda, de forma que fiquem mais moles

Descasque as bananas e coloque em um prato

Com a ajuda de um garfo, amasse tudo muito bem (tire a pontinha preta e os fios da banana)

Em uma bacia, coloque as bananas amassadas

Junte o açúcar e misture bem

Adicione os ovos e a pitada de sal

Coloque o leite na mistura e continue mexendo

Acrescente aos poucos a farinha de trigo (as cinco xícaras são uma média, a partir da terceira preste atenção na consistência)

Deixe a massa na consistência de bolo

Acrescente o fermento e misture suavemente

Despeje a massa em um tabuleiro grande untado e enfarinhado

Leve ao forno preaquecido na temperatura máxima

Deixe assar até que a superfície esteja douradinha

Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8378-bolo-de-banana-caseiro.html