

BOLO DE BANANA E MAÇÃ PRÁTICO

INGREDIENTES

3 ovos

3/4 de xícara (chá) de óleo

3 bananas grandes (ou 4 pequenas) amassadas

2 bananas grandes (ou 4 pequenas) cortadas em rodela

1 maçã picada em pequenos pedaços

2 xícaras (chá) de açúcar

2 e 1/4 de xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de canela (opcional)

1 e 1/2 colher (sopa) de fermento químico em pó (ou você pode usar a medida da tampa do fermento)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, os ovos, o óleo, as bananas amassadas e o açúcar

Passe a mistura para um recipiente e junte a farinha e misture com uma colher (até a massa ficar homogênea, se precisar acrescente um pouco mais de farinha)

Acrescente um pouco das bananas e das maçãs picadas (reserve o restante para decorar e, se quiser, coloque um pouco da canela) e misture com delicadeza, adicione o fermento em pó

Unte uma forma com margarina e polvilhe a farinha, transfira a massa

Leve ao forno preaquecido a 180º C por aproximadamente 60 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3688-bolo-de-banana-e-maca-pratico.html>