

BOLO DE BANANA PRÁTICO

INGREDIENTES

Massa

3 ovos

1 e 1/2 xícara de açúcar

1 xícara de leite

1/3 de xícara de óleo

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento químico

1 colher (café) de canela em pó

1 colher (café) de essência de baunilha

2 bananas

Cobertura

6 colheres de açúcar (a gosto)

5 bananas

MODO DE PREPARO

Cobertura

Coloque no fogo para derreter e chegar no ponto de caramelo (derreti na própria forma acho mais prático, mas se preferir pode derreter o açúcar em uma panela e colocar na assadeira)

Massa

Acrescente a farinha de trigo aos poucos e continue batendo até obter uma massa lisa e homogênea

Adicione por último o fermento

Coloque a massa na forma por cima das bananas

Leve para assar em forno médio 180º C preaquecido por aproximadamente 30 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/825-bolo-de-banana-pratico.html>