BOLO DE BANANA COM CANELA E AÇÚCAR MASCAVO

INGREDIENTES

4 ovos inteiros

2 xícaras de açúcar mascavo

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de leite

1 colher (café) fermento para bolos

3 bananas maduras nanica

canela a gosto

canela e açúcar para polvilhar

manteiga e farinha para untar

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve

Em outra tigela bata o açúcar e gemas por 3 minutos

Acrescente as bananas picadas e bata

Adicione o leite, farinha, canela e bata bem

Por último, acrescente o fermento e mexa à mão de baixo para cima para criar bolhas de ar (a massa é bem líquida)

Em uma forma untada com manteiga e farinha, coloque a massa toda

Por cima, polvilhe bastante açúcar mascavo e canela

Coloque no forno preaquecido a 180

Depois aumente o fogo para 220

Quando estiver assado, retire do forno e cubra com um pano para não murchar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/9783-bolo-de-banana-com-canela-e-acucar-mascavo.html