

BOLO DE BANANA COM FAROFA CROCANTE DE LIQUIDIFICADOR – DELICIOSO!

INGREDIENTES

INGREDIENTES

5 bananas em rodelas

FAROFA:

2 xícaras de farinha de trigo (250g)

1 e ¼ xícara de açúcar (200g)

1 colher (sopa) de fermento em pó (11g)

100g de margarina

1 colher (chá) de canela em pó

LÍQUIDO:

3 ovos

135ml de leite

2 colheres (sopa) de açúcar (20g)

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes da farofa menos a canela em pó. Unte e enfarinhe uma forma. Divida a farofa em 3 partes. Coloque uma parte no fundo da forma, cubra com rodelas de banana, farofa, banana e finalmente a farofa. Bata os ovos, o leite e o açúcar no liquidificador e espalhe, lentamente, sobre o bolo. Polvilhe a canela por cima e leve para assar por 40 minutos, em forno pré-aquecido a 180°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15323-bolo-de-banana-com-farofa-crocente-de-liquidificador-delicioso.html>