

BOLO SIMPLES DE BANANA DE LIQUIDIFICADOR: EU SEMPRE FAÇO PRA SERVIR COM O CAFEZINHO...

INGREDIENTES

- 2 bananas maduras
- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de óleo
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C. No liquidificador, adicione os ovos, as bananas, o açúcar e o óleo. Bata até obter uma mistura homogênea. Em uma tigela, misture a farinha e o fermento. Junte a mistura do liquidificador aos ingredientes secos e mexa até incorporar. Despeje a massa em uma forma untada e asse por cerca de 35-40 minutos.

Confira também: Bolo Bombom de Cenoura: saiba como preparar essa receitinha maravilhosa

Esse bolo simples de banana de liquidificador é aquele tipo de receita curinga, que combina com qualquer momento e conquista pelo sabor nostálgico. Ele tem gostinho de casa de vó, de lanche em família e daquele carinho que a gente serve em forma de fatia. Com um cafezinho passado na hora, é sucesso garantido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17192-bolo-simples-de-banana-de-liquidificador-eu-sempre-faco-pra-servir-com-o-cafezinho.html>