

BOLO DE BANANA CASEIRO

INGREDIENTES

- 4 bananas maduras
- 3 xícaras (chá) de açúcar (cristal, preferencialmente)
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara de leite
- 3 ovos grandes
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) bem cheia de fermento

MODO DE PREPARO

- Aperte levemente as bananas com casca ainda, de forma que fiquem mais moles
- Descasque as bananas e coloque em um prato
- Com a ajuda de um garfo, amasse tudo muito bem (tire a pontinha preta e os fios da banana)
- Em uma bacia, coloque as bananas amassadas
- Junte o açúcar e misture bem
- Adicione os ovos e a pitada de sal
- Coloque o leite na mistura e continue mexendo
- Acrescente aos poucos a farinha de trigo (as cinco xícaras são uma média, a partir da terceira preste atenção na consistência)
- Deixe a massa na consistência de bolo
- Acrescente o fermento e misture suavemente
- Despeje a massa em um tabuleiro grande untado e enfarinhado
- Leve ao forno preaquecido na temperatura máxima
- Deixe assar até que a superfície esteja douradinha
- Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8378-bolo-de-banana-caseiro.html>