

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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