

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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