

# BOLO DE BANANA COM CANELA E AÇÚCAR MASCADO

## 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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