

EduSaloti Bolos Caseiros

Bolo de banana com canela de liquidificador 2018

300 gr de Bananas nanicas Maduras 3 unid médias

2 xícaras e 1/4 de farinha

1 xícara e 3/4 de açúcar

3 ovos jumbo ou 4 normais

200 ml de óleo

170 ml de leite

canela em pó à gosto

1 colher de sopa de fermento em pó

use forma untada com margarina e açúcar com canela de 25 cm ou 2 de 18 cm

Modo de preparo

corte as bananas em rodela e reserve, peneire a farinha e o fermento e reserve

No liquidificador coloque todos os demais ingredientes e bata por uns 3 minutos. Depois junte aos ingredientes secos e misture bem. Por último adicione as bananas deixando umas rodela para por em cima do bolo

Todos os direitos autorais são reservados a
Carlos Eduardo Saloti / nome fantasia : Curso
Fábrica de bolos em casa .
CNPJ: 23.345.680.0001/80

A divulgação ou cópia sem autorização estará
sujeito as penalidades da Lei brasileira .
Esperamos que faça bom uso deste conteúdo.
Toda equipe: FBC deseja a você muita
prosperidade.