

BOLO DE BANANA, CANELA E NOZES



INGREDIENTES

- 3 OVOS
- 2 BANANAS MADURAS
- 3 COLHERES DE SOPA DE LEITE
- 75G DE MARGARINA (USEI LIQUIDA)
- 1 COLHER DE CHÁ DE CANELA
- 75G DE NOZES
- 175G DE AÇÚCAR AMARELO
- 200G DE FARINHA COM FERMENTO
- 1 PITADA DE SAL
- MARGARINA E FARINHA PARA UNTAR A FORMA

CONFEÇÃO

1. Colocar a lamina picadora na taça e juntar as bananas e pressionar turbo 2 vezes.

2. Trocar para a lâmina batedora.

3. E adicionar os ovo batidos e o leite velocidade 6 durante 3 minutos.

4. Acrescentar a margarina líquida e colocar velocidade 6 durante mais 2 minutos.

5. Adicionar o açúcar, a canela e o sal e colocar velocidade 7 durante 4 minutos.

6. Acrescentar a farinha e o fermento na velocidade 4 durante 30 segundos.

7. Por fim, envolver na massa as nozes picadas (cortei aos pedacinhos com a faca porque gosto de sentir as nozes)

8. Colocar o preparado numa forma tipo bolo inglês untada com margarina e farinha. (Usei apenas papel vegetal)

9. Por cima, colocar as restantes nozes picadas.

18. 9. Levar ao forno pré-aquecido a 180°C durante 45 minutos +/-.

20. 10. Deixar a arrefecer e servir!

21. Bom apetite
