

# 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

---