Sobremesas

BOLO DE BANANA, CANELA E NOZES

Receita de Fã
Fácil

2-4 Doses

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

3. 2. Trocar para a lâmina batedora.

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

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

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

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

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

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

16. 8. Por cima, colocar as restantes nozes picadas.

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

20. 10. Deixar a arrefecer e servir!

21. Bom apetite