

BOLO DE BANANA



INGREDIENTES

- 2 BANANAS MADURAS
- 1,5 CHÁVENA DE CHÁ DE AÇÚCAR
- 1 PITADA DE SAL
- 4 OVOS
- 1/4 DE CHÁVENA DE CHÁ DE ÓLEO
- 2 CHÁVENAS DE CHÁ DE FARINHA
- 1 1/2 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- MARGARINA, FARINHA E CANELA PARA UNTAR E POLVILHAR

CONFEÇÃO

1. Com a lâmina de triturar/amassar na taça, acrescentei as bananas, o açúcar e o sal. Programei vel. 6 10seg.

3. Mudei para o acessório batedor e acrescentei os ovos e o óleo. Programei vel. 6 4min.

5. Por fim, acrescentei a farinha com o fermento e programei vel. 4 10seg.

6. Untei uma forma com margarina e

7. polvilhe com farinha e canela. Verti a massa e levei ao forno pré _aquecido nos 180 graus, cerca de 40/45min.
