

Bolo de banana

INGREDIENTES:

4 ovos

5 bananas nanicas bem maduras

1 copo americano de óleo (até o risco)

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de rosca caseira (de padaria)

1 colher de sopa de fermento

MODO DE PREPARO:

Bater no liquidificador os ovos, as bananas e o óleo. Em uma vasilha misture o açúcar, a farinha e o fermento. Adicione o líquido do liquidificador aos secos da vasilha, misture tudo à mão e despeje em uma forma untada. Polvilhe canela em pó com açúcar. Leve para assar em forno médio por 40 minutos.

Aluno: Pedro Maia Roseira – 3º C

