



# RECEITAS DA FIA

## Delicioso Bolo de Banana Fofinho

[www.receitasdafia.com/receitas/delicioso-bolo-de-banana-fofinho](http://www.receitasdafia.com/receitas/delicioso-bolo-de-banana-fofinho)

Surpreenda-se com essa receita de Bolo de Banana Caramelada, uma explosão de sabor em cada pedaço!

Delicioso Bolo de Banana Fofinho

 50 min

 12 porções

### Ingredientes

- 3 [ovos](#)
- 3 colheres de sopa de manteiga (ou margarina)
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 4 [bananas](#) maduras amassadas com o garfo
- 2 e 1/2 xícaras de chá de [farinha de trigo](#)
- 1 xícara de chá de [leite](#)
- 1 pitada de sal
- 1 colher de chá de fermento químico em pó
- 2 colheres de sopa de açúcar com [canela](#) em pó (para polvilhar)
- 2 colheres de sopa de canela em pó (para polvilhar)

### Modo de Preparo

1. Em um recipiente, coloque os ovos, a manteiga e o açúcar.
2. Bata com um fouet até obter uma mistura homogênea.
3. Adicione as bananas amassadas e a farinha de trigo. Misture bem.
4. Acrescente o leite e misture novamente.
5. Junte o sal e o fermento e misture delicadamente.
6. Unte e enfarinhe uma forma com furo no meio e despeje a massa.
7. Polvilhe o açúcar com canela em pó por cima do bolo.
8. Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos, ou até que esteja dourado e firme ao toque.
9. Retire do forno e deixe esfriar antes de desenformar.
10. Sirva e aproveite essa delícia de Bolo de Banana Caramelada!