Bolo Rápido de Banana

Ingredientes:

- ✓ 5 colheres de sopa de margarina;
- ✓ 5 ovos;
- ✓ 1 xícara de chá de açúcar;
- ✓ 2 xícaras de chá de farinha de trigo;
- ✓ 1 xícara de chá de farinha láctea;
- ✓ 1 xícara de chá de leite;
- ✓ 4 unidades de banana;
- ✓ 1 colher de sopa de fermento em pó.

Rendimento	30 fatias
Valor calórico	170 Kcal
Custo	R$ 0,30

Modo de Preparo:

Bata a manteiga com as gemas e o açúcar até obter um creme esbranquiçado (cerca de 3 minutos). Desligue a batedeira, acrescente a farinha de trigo e láctea, o leite e as bananas e misture levemente. Acrescente as claras em neve e o fermento e misture bem devagar. Despeje em uma fôrma retangular média (24x34 cm), untada e enfarinhada. Acrescente canela com açúcar peneirado por cima.

Leve para assar em forno médio-alto (200 °C), preaquecido, por cerca de 30 minutos. Espere esfriar e sirva.

70 minutos + Tempo p/ assar

FMRP-USP RIBEIRÃO PRETO

cnm