



Bolo de Banana com Canela e Ganache de Leite em pó | Solito #16

Tempo de preparo:

Rendimento:

Tipo:

Nível:

Pães e Bolos

Fácil

Ingredientes

2 xícaras de Farinha de Arroz Monsolí Solito

2 bananas nanicas picadas

1 colher de canela em pó

3 ovos

2 xícaras de açúcar

1 xícara de leite

4 colheres de óleo

1 colher de fermento

200 g de creme de leite

1 e ½ xícara de leite em pó

Modo de preparo

Em um liquidificador, coloque todos os ingredientes, menos o fermento em pó e bata a massa aos poucos. Depois de batida, acrescente o fermento e bata novamente. Unte uma forma e leve ao forno a 200 °C por 45 minutos.

Modo de preparo do Ganache:

Em um recipiente, misture o creme de leite com o leite em pó e despeje por cima do bolo pronto.

Tempo: 45 min.

Porções: 5 pessoas

Tempo de receita: R\$ 48,00

Veja mais receitas:
www.solito.com.br