



Bolo de casca de banana



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



3 colheres de sopa de
Gallo Azeite Virgem Extra
Bio Sabor Frutado

- 4 cascas de banana
- 2 ovos
- 400ml de leite
- 500g de açúcar
- 600g de pão ralado
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparação

1

Num liquidificador, bata as cascas de banana bem lavadas.

2

Junte as gemas dos ovos, o leite, o Azeite Virgem Extra Bio e o açúcar. Bata bem.

3

Transfira para uma taça, adicione o pão ralado e misture bem.

4

Bata as claras em castelo e, em seguida, vá adicionando aos poucos à massa, juntamente com o fermento.

5

Unte uma forma de bplp com um pouco de azeite e farinha, deite a massa na forma e leve ao forno a 180°C, por cerca de 40 minutos.

6

Sirva o bolo quentinho.

Produtos utilizados



Bio Sabor Frutado

Azeite Virgem Extra

Veja também

[🏠 Doces e Sobremesas](#) [🕒 Médio](#) [👉 Fácil](#)

Brownie de Chocolate

[🏠 Doces e Sobremesas](#) [🕒 Demorado](#) [👉 Fácil](#)

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

[🏠 Doces e Sobremesas](#) [🕒 Demorado](#) [👉 Médio](#)

Tarte de limão

[🏠 Doces e Sobremesas](#) [🕒 Demorado](#) [👉 Médio](#)

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

[🏠 Doces e Sobremesas](#) [🕒 Médio](#) [👉 Fácil](#)

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide