



Bolo de banana Pão de banana e são realmente muito semelhantes. Bolo de banana pode ser cozido em uma lata redonda ou quadrada, enquanto a banana pão é geralmente um pão cozido em panela. Bolo de banana também pode ser cozido em duas camadas e, em seguida, uma camada de recheio inserida entre as duas camadas. Bolo de banana também pode às vezes ser ázimo, enquanto o pão de banana é geralmente sempre levedado.

### **Bolo de Banana Com Cobertura de Creme de Queijo**

Esta receita faz um bolo de banana muito úmido com uma deliciosa cobertura de creme de queijo!

### **INGREDIENTES**

- \* 2 xícaras de farinha de trigo
- \* 1 / 4 colher de chá de fermento em pó
- \* 3 / 4 colher de chá de bicarbonato de sódio
- \* Manteiga 1 / 2 xícara
- 1 1/4 xícaras de açúcar
- \* 2 ovos grandes
- \* 3 purê de banana
- \* Leite 1 / 2 xícara
- \* Vanilla 1 / 4 colher de chá

## Ingredientes da cobertura

- \* 1 / 2 pau de manteiga amolecida
- \* 8 oz cream cheese amolecido
- Açúcar em pó \* 1 £
- 1 colher de chá de extrato de baunilha

## Preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 350F. Levemente gordura e farinha uma x 9 13 "assadeira ou duas 9" bolo panelas camada.
2. Misture a farinha, o fermento e bicarbonato de sódio.
3. Bata a manteiga, açúcar e ovos. Adicione o leite e misture bem.
- 3.Lentamente, adicionar a mistura de farinha à mistura molhada e homogeneizar.
5. Adicionar a baunilha e as bananas amassadas.
- 6.Despeje a mistura em tabuleiro e assar bolos 9 "camada de 25-30 minutos ou 9 x 13" assadeira por 35-40 minutos.

## INSTRUÇÕES

1. Misture o queijo creme e manteiga, até ficar macio.

Escrito por Webmaster

---

2. Adicionar no açúcar ea baunilha e misture bem.

3. Espalhe a cobertura sobre o bolo arrefecido.

[Joomla SEF URLs by Artio](#)