

 Bolo de banana P de banana e s realmente muito semelhantes.

Bolo de banana pode ser cozido em uma lata redonda ou quadrada, enquanto a banana p geralmente um p cozido em panela. Bolo de banana tamb pode ser cozido em duas camadas e, em seguida, uma camada de recheio inserida entre as duas camadas. Bolo de banana tamb pode vezes ser imo, enquanto o p de banana geralmente sempre levedado.

Bolo de Banana Com Cobertura de Creme de Queijo

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

INGREDIENTES

- * 2 x aras de farinha de trigo
- * 1 / 4 colher de ch de fermento em p
- * 3 / 4 colher de ch de bicarbonato de sio
- * Manteiga 1 / 2 x ara
- 1 1/4 x aras de acar
- * 2 ovos grandes
- * 3 pur de banana
- * Leite 1 / 2 x ara
- * Vanilla 1 / 4 colher de ch

Ingredientes da cobertura

- * 1 / 2 pau de manteiga amolecida
- * 8 oz cream cheese amolecido
- Acar em p
- * 1
- 1 colher de ch de extrato de baunilha

Preparo:

1. Pr aque o forno a 350F. Levemente gordura e farinha uma 9 13 "assadeira ou duas 9" bolo

2. Misture a farinha, o fermento e bicarbonato de sio.
3. Bata a manteiga, acar e ovos. Adicione o leite e misture bem.
3. Lentamente, adicionar a mistura de farinha 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 13" assadeira por 35-40 minutos.

INSTRUES

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

2. Adicionar no acar ea baunilha e misture bem.

3. Espalhe a cobertura sobre o bolo arrefecido.

[Joomla SEF URLs by Artio](http://www.artio.net)