

BOLO DE BANANA COM AVEIA, CANELA E FARINHA

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de aveia em flocos finos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 3 ovos
- 4 bananas médias
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 colher de margarina

MODO DE PREPARO

- Preaqueça o forno por 15 minutos em 180° C
- Prepare um recipiente grande para misturar os ingredientes
- Adicione a margarina, os ovos e o açúcar e misture bem com uma colher
- Adicione as bananas cortadas em rodelas ou cubos e misture
- Adicione a aveia e misture
- Adicione a farinha de trigo e misture
- Adicione a canela em pó e o fermento e misture
- Unte uma forma com furo central com margarina e farinha de trigo
- Despeje a massa e espalhe bem
- Leve ao forno por 50 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13786-bolo-de-banana-com-aveia-canela-e-farinha.html>