

BOLO DE BANANA, AVEIA, CASTANHA E PASSAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

1/2 xícara de leite

1/2 xícara de óleo

2 xícaras de açúcar mascavo

1 banana

1 xícara de aveia em flocos

1 xícara de farinha de aveia

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (sopa) de canela em pó

1/4 xícara de castanha

1/4 xícara de uva-passas

COBERTURA:

Cobertura: 4 bananas

1/4 xícara de castanhas

1/4 xícara de uva-passas

1 colher (sopa) de canela em pó

1 colher (sopa) de açúcar mascavo

mel a gosto

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura: Junte em um recipiente as castanhas picadas, uva-passas, canela e açúcar mascavo.

Pique as bananas em rodela por toda a cobertura do bolo.

Polvilhe a mistura de castanha, passas, canela e açúcar por cima das bananas picadas.

Acrescente mel por cima a gosto.

Leve novamente ao forno por mais 20 minutos.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14176-bolo-de-banana-aveia-castanha-e-passas.html>