BOLO DE AVEIA, CHOCOLATE E BANANA

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

4 colheres (sopa) de manteiga

1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 1/2 xícaras (chá) de flocos de aveia

2 colheres (sopa) de cacau em pó peneirado

1 colher (café) de canela em pó

2 bananas nanicas médias picadas em rodelas

1 colher (sopa) cheia de fermento em pó

1 colher (café) de essência de mel ou 2 colheres (sopa) de mel puro (opcional)

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata as claras em neve e reserve.

Em outro recipiente, bata as gemas, a manteiga e o açúcar até ficar um creme esbranquiçado.

Adicione o leite e misture com um batedor de arame.

Logo depois, acrescente a farinha, a aveia, a banana, o cacau em pó e a canela; mexa.

Adicione o fermento e misture.

Por último, misture as claras em neve delicadamente.

Leve para assar em forno preaquecido a 220º C em forma com furo no meio untada por 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14222-bolo-de-aveia-chocolate-e-banana.html