BOLINHOS DE BANANA COM CASTANHA (SEM MANTEIGA E SEM LEITE)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

1 xícara de açúcar

½ xícara de óleo vegetal

2 bananas grandes (ou 3 pequenas)

2 xícaras de farinha (e mais um pouco para untar as forminhas)

1 colher (chá) de fermento em pó (caso a farinha não tenha fermento)

1 pitada de sal

manteiga (para untar as forminhas, caso não utilize forminhas de papel para cup-cake)

CALDA E FINALIZAÇÃO:

Calda e finalização:1 xícara de açúcar

1 banana grande (ou 2 pequenas)

1 xícara de água

1/2 xícara de rum (ou cachaça)

canela em pó

castanhas trituradas

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Unte as forminhas com manteiga e farinha.

Bata as claras em neve com uma pitada de sal.

Em outro recipiente, bata as gemas, o óleo, o açúcar e as bananas.

Adicione a farinha aos poucos à massa, sempre batendo e, em seguida, o fermento.

Por fim, adicione as claras em neve, incorporando delicadamente com a ajuda de uma colher ou espátula.

Pré aqueça o forno à 180° C enquanto preenche as forminhas.

Leve ao forno por 30 a 40 minutos.

CALDA:

Calda:Amasse as bananas e acrescente canela em pó a gosto.

Numa caçarola, junte o açúcar, a água e o rum e leve-os ao fogo alto, mexendo frequentemente.

Adicione as bananas amassadas e continue mexendo até que a calda se torne espessa.

FINALIZAÇÃO:

Finalização:Depois de assados, derrame a calda sobre os bolinhos e espalhe as castanhas sobre a superfície

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14386-bolinhos-de-banana-com-castanha-sem-manteiga-e-sem-leite.html