

BOLO DE BANANA FUNCIONAL

INGREDIENTES

4 bananas bem maduras
4 ovos
1 xícara de passas
1/2 xícara de óleo de coco extra virgem
3/4 de xícara de açúcar mascavo
1 colher de canela em pó
2 xícaras de farinha de aveia
1/2 xícara de cacau em pó
1 colher (sopa) rasa de fermento em pó
3 bananas maduras picadas em rodela

MODO DE PREPARO

Unte uma forma com margarina e polvilhe com farinha de trigo.

Em seguida, espalhe as bananas em rodela no fundo da forma e polvilhe-as com canela em pó a gosto, reservando em seguida.

No liquidificador, bata as 4 bananas, o óleo de coco, os ovos, o açúcar mascavo, a canela em pó e as passas até formar uma mistura bem homogênea.

Coloque em uma tigela a farinha de aveia e o cacau em pó e misture-os.

Em seguida, junte a mistura do liquidificador e mexa bastante, de baixo para cima.

Quando estiver uma mistura homogênea, adicione o fermento em pó e misture delicadamente.

Após isso, despeje a massa na forma.

Leve para assar em forno preaquecido a 180° C por aproximadamente 40 minutos ou até que, ao espetar um palito, o mesmo saia seco.

Desenforme morno e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15011-bolo-de-banana-funcional.html>