

BOLO DE BANANA INTEGRAL E FUNCIONAL DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

4 bananas nanicas

4 ovos

1/2 xícara de óleo

1 xícara de açúcar mascavo

2 xícaras de aveia (flocos finos)

1 colher (sopa) de fermento

1 colher (sopa) de canela em pó

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata bem a banana, os ovos, o óleo e o açúcar.

Em outro recipiente, coloque a aveia, o fermento e a canela em pó, e misture bem.

Em seguida, adicione à essa mistura de sólidos os líquidos batidos no liquidificador e torne a misturar bem.

Despeje em forma untada com manteiga e farinha, salpique a canela e coloque rodelas de banana por cima.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15064-bolo-de-banana-integral-e-funcional-de-liquidificador.html>