

BOLO DE BANANA, AVEIA E MEL

INGREDIENTES

4 bananas nanicas
2 xícaras de farinha de aveia
4 ovos
1/2 xícara de óleo girassol ou canola
1 e 1/2 colher (sopa) de fermento em pó
2 colheres (sopa) de canela em pó
2 colheres (sopa) de mel
1 xícara de uva passa

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, 2 bananas, 1 colher de mel e o óleo até obter uma massa homogênea.

Em uma vasilha, coloque a massa e acrescente a farinha aos poucos.

Bata a mão e acrescente o restante das bananas cortadas, uva passa e o fermento.

Coloque a massa em uma forma com furo central untada com manteiga e a farinha de aveia.

Leve ao forno preaquecido por cerca de 30 a 35 minutos ou até o palito sair sequinho.

Desenforme e fure o bolo com palitos.

Coloque o restante do mel, a canela e a farinha de aveia por cima do bolo, fazendo um melado como cobertura.

Espere esfriar e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15250-bolo-de-banana-aveia-e-mel.html>