

BOLO INTEGRAL DE BANANA SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

3 bananas médias maduras

1 xícara de farinha de trigo integral fina

1 xícara de aveia em flocos grossos

3/4 de xícara de açúcar demerara

1/3 de xícara de manteiga derretida

3 colheres (sopa) de azeite

2 ovos

1 colher (sopa) de fermento em pó

Canela a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture os ingredientes secos: farinha, aveia, açúcar, canela e fermento, e reserve.

Corte as bananas em rodelas e bata no liquidificador junto com a manteiga, o azeite e os ovos.

Despeje essa mistura sobre os ingredientes secos e misture bem até obter uma massa homogênea.

Em seguida, coloque a massa em uma forma previamente untada com manteiga e açúcar.

Leve ao forno médio por cerca de 30 minutos (vai depender da potência do seu forno, é aconselhável testar com um palito quando o bolo estiver dourado e cheirando).

É uma ótima opção para o lanche ou sobremesa, especialmente enquanto ainda está quentinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16051-bolo-integral-de-banana-super-facil.html>