

BOLO DE BANANA COM AVEIA E ÓLEO DE COCO

INGREDIENTES

3 bananas tipo prata grandes ou 4 médias amassadas e 4 (grandes) cortadas em rodela

3 ovos

2 colheres (sopa) de óleo de coco

1/2 xícara de leite de coco

1 xícara bem cheia e 1 colher (sopa) de aveia

1 xícara bem cheia de açúcar

1 xícara bem cheia de coco ralado

1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Amasse bem as bananas e misture os ovos, o leite de coco e o óleo de coco e continue amassando bem.

Coloque, então, os outros ingredientes (açúcar, aveia e o coco ralado) misture bem.

Por último, coloque o fermento em pó e mexa delicadamente.

Unte uma forma e enfarinhe com açúcar e coco ralado.

Forre a forma com a metade das bananas cortadas em rodela e coloque por cima a massa.

Por cima, coloque o restante das bananas cortadas em rodela.

Salpique um pouco de açúcar misturado com coco e leve ao forno médio cerca de 200°C por aproximadamente 30 minutos ou até que fique douradinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16300-bolo-de-banana-com-aveia-e-oleo-de-coco.html>