# BOLO DE BANANA COM AVEIA, UVAS PASSAS E CANELA

## INGREDIENTES

2 bananas nanicas/d'água

3 ovos

1 copo de iogurte natural (200 ml)

use o copo de iogurte para medir todos ingredientes

2/3 de copo de óleo

2 copos de açúcar

1 copo de farinha de trigo

1 copo de aveia em flocos

1 copo de uvas passas

1 colher (sopa) de canela em pó

1 colher (sopa) de fermento

## MODO DE PREPARO

Unte uma forma com manteiga ou margarina e farinha, reserve.

Amasse as bananas e misture com os ovos e iogurte.

Acrescente o óleo e misture por 1 minuto.

Acrescente a farinha e o açúcar, sempre mexendo bem para não empelotar.

Depois acrescente a aveia, as uvas passas e a canela.

Por último, acrescente o fermento e misture bem.

Despeje tudo na forma já untada.

Preaqueça forno a 180° C.

Asse por 45 minutos ou faça o teste do palito (enfie um palito no bolo, se ele sair bem limpo sem pedaços de bolo esta pronto).

Espere amornar e desenforme.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16434-bolo-de-banana-com-aveia-uvas-passas-e-canela.html