

PÃO DE BANANA NA MÁQUINA DE PÃO

INGREDIENTES

2 xícaras de trigo integral

2 xícaras de açúcar mascavo

1 xícara de azeite pode ser de soja,milho, canola

3 ovos inteiros

3 xícaras de bananas maduras amassadas

1 xícara de amendoim ou nozes triturados

opcional: canela em pó, goiabada em cubos

12 colherinhas de bicarbonato de sódio

MODO DE PREPARO

Amasse as bananas e reserve.

No recipiente da máquina de pão, coloque o trigo,o açúcar,o azeite, os ovos,as bananas amassadas,o amendoim ou nozes e as 2 colherzinhas de bicarbonato.

Selecione na máquina de pão a opção amassar, deixe misturar por uns 5 minutos, a massa deve ficar com consistência tipo bolinho de banana/chuva.

Depois de 5 minutos amassando ou seja misturando,se for optar por colocar goiabada, corte em cubinhos e passe na farinha de trigo integral e agora misture nessa massa, assim não corre o risco da goiabada afundar.

Agora selecione na máquina de pão a opção assar e coloque assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/18158-pao-de-banana-na-maquina-de-pao.html>