

BOLO INTEGRAL DE BANANA DA CECÍLIA

INGREDIENTES

OPCIONAL:

Opcional:pasta de amendoim

castanhas picadas

bananas em rodela para decorar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, a manteiga Ghee, as bananas, a canela em pó e o mel.

Despeje esse mistura na aveia fina juntamente com o fermento.

Unte uma forma com manteiga e polvilhe canela.

Para decorar, pique uma banana em rodela e forre o fundo da forma.

Coloque metade da massa.

Com a ajuda de uma colher, coloque pequenas quantidades de pasta de amendoim espalhadas na massa. Salpique castanhas picadas e despeje o restante da massa.

Preaqueça o forno.

Asse o bolo por 40 minutos a 180° C ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19033-bolo-integral-de-banana-da-cecilia.html>