

MUFFIN DE BANANA COM CASTANHA DA INDIA

INGREDIENTES

- 6 bananas-nanicas maduras amassadas
- 3 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de castanhas da Índia picadas
- 3 colheres (sopa) de Margarina Delícia derretida
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 1/2 colher (sopa) de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher (sopa) de fermento em pó químico

MODO DE PREPARO

Peneire a farinha de trigo e a canela em uma travessa grande e adicione o açúcar, que pode ser o açúcar cristal.

Misture as bananas amassadas com os ovos, o óleo e a Margarina Delícia derretida e adicione à mistura seca, mexendo com colher de pau.

Adicione o leite e misture bem, junto com as castanhas.

Adicione o bicarbonato peneirado e mexa.

Adicione o fermento e misture delicadamente.

Distribua em formas de cupcake e leve ao forno preaquecido por aproximadamente 30 minutos, ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20995-muffin-de-banana-com-castanha-da-india.html>