

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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