

BOLO DE BANANA INTEGRAL DA JADE

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 6 bananas prata maduras
- 1/2 xícara (chá) de óleo de milho ou de canola
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo integral
- 1 xícara (chá) de aveia
- 2 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador (use apenas uma banana e reserve as outras cinco).

Bata tudo até obter uma massa homogênea.

Pegue 2 bananas, pique em pequenos pedaços, junte na massa e misture.

Unte uma forma redonda de furo central com manteiga, farinha de trigo integral e despeje toda a massa.

Pegue 3 bananas, corte em rodela mais finas e coloque sobre a massa, de forma que a cubra o máximo que der.

Salpique canela por cima das bananas e leve para assar em forno médio (180° C), preaquecido, de 45 a 50 minutos, dependendo do forno.

Fica divino!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21671-bolo-de-banana-integral-da-jade.html>