

BOLO DE BANANA, CANELA E CASTANHA INTEGRAL

INGREDIENTES

- 2 bananas (pode ser prata ou maçã)
- 2 ovos
- 1/2 xícara de óleo de milho
- 1/2 xícara de leite integral
- 2 xícaras de açúcar mascavo ou demerara
- 2 colheres (café) de canela
- 1 xícara de farinha de trigo integral cheia
- 1 xícara de farinha de aveia
- 1 colher de sopa de pó royal

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador as bananas, os ovos, o óleo, o leite, o açúcar e a canela até obter uma mistura lisa e homogênea.

Em uma tigela, misture bem a farinha de trigo, a farinha de aveia, 1 colher de canela em pó e o pó royal.

Incorpore a mistura do liquidificador com a da tigela e misture bem até obter uma massa homogênea.

Unte uma forma com manteiga, farinha e algumas castanhas picadas.

Despeje a massa na forma e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22432-bolo-de-banana-canela-e-castanha-integral.html>