

CUPCAKE DE BANANA COM CHOCOLATE E AVEIA

INGREDIENTES

2 ovos

1 xícara de açúcar mascavo

1/2 xícara de óleo de canola

3 bananas prata (se estiver muito pequena pode colocar 4 bananas)

100 ml de leite

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de farinha de aveia ou aveia em flocos finos

1 xícara de cacau em pó

1 colher de canela em pó

1 colher de bicarbonato

1 colher de fermento em pó

100 g de gotas de chocolate

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno enquanto prepara a massa.

Bata o óleo, os ovos e a banana por 15 segundos em alta potência.

Acrescente o açúcar mascavo e o leite e bata até formar um creme homogêneo.

Em um recipiente separado, misture a farinha de trigo, a aveia, o cacau em pó, a canela, o bicarbonato e o fermento.

Em seguida, acrescente os ingredientes secos no liquidificador e bata até que forme uma massa homogênea.

Coloque a mistura em um recipiente e acrescente as gotas de chocolate.

Encha as forminhas de cupcake, mas não complete até o final, pois os bolinhos vão crescer.

Asse em forno médio, aproximadamente 180°C, por 25 minutos.

Para verificar se estão assados ou não, fure o bolinho com um palito: se o palito sair limpo é porque já está assado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23974-cupcake-de-banana-com-chocolate-e-aveia.html>