

# BANANA BREAD COM AVEIA

## INGREDIENTES

- 4 bananas médias
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo Integral
- 2 colheres de aveia
- 2 colheres (sopa) de chá de fermento químico em pó
- 1/4 de colher (chá) de sal
- 2 colheres (chá) de canela em pó
- 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1/4 de xícara (chá) de óleo
- 1 colher de essência de baunilha
- 2 ovos

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180º C.

Descasque as bananas, amasse-as com um garfo e reserve.

Peneire a farinha, o fermento, a canela e o sal, a aveia e reserve.

Em uma tigela grande, bata os ovos ligeiramente, a baunilha, junte os açúcares e o óleo e bata mais um pouco.

Acrescente as bananas e misture com uma espátula.

Adicione a mistura de ingredientes secos misture bem.

Despeje a massa em forma de bolo inglês (retangular, com cerca de 20 cm) untada e enfarinhada ou em uma forma de silicone.

Asse a 180º C por 1 hora.

Sirva morno ou frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25157-banana-bread-com-aveia.html>