

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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