

MUFFIN DE BANANA ESPECIAL

INGREDIENTES

4 bananas medias bem maduras amassadas

1/2 xícara de açúcar

1/4 xícara de açúcar mascavo

1/2 xícara de manteiga derretida

1/4 xícara de leite

1 ovo

1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (chá) de café solúvel

1 e 1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio

1 colher (chá) de sal

1 xícara de gotas de chocolate ou substituir com barra de chocolate partida em pequenos pedaços

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 220º C.

Prepare a assadeira de muffin com as forminhas de papel.

Em uma vasilha misture a banana, a açúcar, a manteiga, o leite e o ovo.

Em outro vasilhame misture farinha, café, bicarbonato e sal.

Junte as 2 misturas e até ficar uma pasta bem homogênea.

Inclua as gotas de chocolate e misturar.

Encher 3/4 das forminhas com a massa.

Levar ao forno por 20 a 25 minutos.

Fica um bolinho molhado e com um sabor delicioso e diferente.

Tomara que gostem!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26297-muffin-de-banana-especial.html>