

BOLO DE BANANA COM AVEIA E FARINHA DE ROSCA.

INGREDIENTES

9 bananas caturra (nanica) (bem maduras)

2 xícaras (chá) de açúcar

5 ovos

2 xícaras (chá) de farinha de rosca

1 xícara (chá) de aveia (pode ser farinha ou farelo)

1 colher (chá) de canela

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara (chá) de óleo

MODO DE PREPARO

Descasque e amasse as bananas com o açúcar até formar uma pasta, quase líquida mesmo.

Coloque os ovos um a um mexendo sempre, o óleo, farinha de rosca, aveia e a canela, sempre mexendo bem.

Por último, acrescente o fermento e bata bem mas suavemente.

Despeje em uma assadeira untada e leve ao forno para assar, pode polvilhar canela e açúcar sobre a massa crua (eu prefiro não colocar).

Asse a 180º C, até dourar (aproximadamente 40 a 50 minutos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26503-bolo-de-banana-com-aveia-e-farinha-de-rosca.html>