

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).

©2024 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>