

BOLO INTEGRAL DE BANANA E UVA PASSA

INGREDIENTES

3 ovos

3/4 xícara de becô

1 xícara bem cheia de açúcar mascavo

3 bananas maduras

1 xícara farinha de trigo integral

1 xícara aveia em flocos

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 colheres (sopa) de uva passa

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, a margarina derretida, as bananas e o açúcar.

Em um recipiente, misture a farinha, a aveia, as uvas e o fermento.

Junte a mistura batida no liquidificador e misture.

Distribua em forminhas de papel (tipo cupcake) e leve ao forno (180º C) para assar, por aproximadamente 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/26552-bolo-integral-de-banana-e-uva-passa.html>