

BOLO DE BANANA NUTRITIVO (COM CASCA)

INGREDIENTES

2 bananas tipo prata com casca cortadas em rodela

3 ovos

1/2 xícara de óleo (de girassol, canola ou de soja)

4 colheres (sopa) de iogurte natural

1 xícara de açúcar mascavo

1 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de farinha de trigo integral

4 colheres (sopa) de farinha de aveia (opcional)

4 colheres (sopa) de granola (opcional)

1 colher (café) de canela em pó

1 colher (sopa) de fermento químico

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, as bananas, os ovos, o óleo, o iogurte, o açúcar, a granola e a canela em pó.

Deixe bater muito bem, de modo a obter uma massa lisa e homogênea.

Após batido, transfira para uma vasilha, acrescente a farinha de trigo, a farinha de trigo integral e a farinha de aveia.

Misture bem com uma colher de pau.

A massa não ficará leve como a dos bolos comuns.

Adicione o fermento químico e mexa misturando novamente.

Transfira para uma forma de bolo inglês, previamente untada com óleo ou margarina.

Asse em forno preaquecido a 180°C por 40 a 45 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27204-bolo-de-banana-nutritivo-com-casca.html>