

TORTA DE BANANA LIGHT

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1/2 xícara de açúcar demerara ou mascavo
- 2 bananas prata
- 1 banana da terra
- 3 colheres de sopa de canela em pó
- 4 colheres de óleo de canola ou óleo de coco ou outro saudável
- 1/2 xícara de farelo de aveia
- 1/2 xícara de flocão de milho
- 1/2 xícara de polvilho azedo
- 1/2 xícara de leite sem lactose
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, coloca os ovos, o açúcar e bata.

Amassa as bananas prata e misture.

Junte os demais ingredientes.

Por último, acrescente a banana da terra cortada em cubos.

Coloca em forma redonda untada com óleo de canola e farelo de aveia com canela.

Levar ao forno preaquecido 180°C por, aproximadamente, 30 minutos ou até enfiar a faca e sair limpa.

Pode ser assado na air fryer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27717-torta-de-banana-light-2.html>