

BOLO INTEGRAL DE BANANA COM GRANOLA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos

1/2 xícara de óleo

1 xícara de açúcar mascavo

1 xícara de farinha de trigo integral

1 colher rasa de sopa de fermento

2 ou 3 bananas d'água maduras

2 colheres sopa granola ou frutas secas

margarina, açúcar e canela para untar

MODO DE PREPARO

Aquecer o forno em temperatura baixa.

Untar uma forma pequena, com furo no meio, com pouca margarina e cobrir com a mistura do açúcar com canela a gosto, principalmente o fundo para ficar levemente crocante.

Bata no liquidificador, os ovos e o óleo por 3 minutos.

Acrescente o açúcar mascavo e bata mais um pouco.

Coloque 1 banana e bata mais até ficar uniforme.

Derrame em uma bacia e misture a farinha, o fermento, as 2 bananas picadas e a granola.

Coloque na forma previamente untada e leve ao forno preaquecido, por 50 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28596-bolo-integral-de-banana-com-granola.html>