

BOLO DE BANANA INTEGRAL COM LARANJA

INGREDIENTES

5 bananas

1 xícara de chá de farinha de trigo integral

1 xícara de chá de aveia

3 ovos

1/2 xícara de chá de suco de laranja

1/2 xícara de chá de óleo

raspas de 1 laranja

2 xícaras de açúcar mascavo

1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ovos, 1 banana, o suco de laranja, as raspas da laranja e o óleo.

Acrescente o açúcar mascavo e bata novamente.

Num recipiente coloque a aveia, o fermento e a farinha.

Acrescente a mistura do liquidificador e misture até ficar bem homogêneo.

Forre uma assadeira com papel manteiga, salpique açúcar mascavo.

Coloque 2 bananas cortadas em rodelas, adicione a metade da massa e repita a ação.

Finalize com o restante da massa.

Leve para assar em forno médio, a 180°C, por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30037-bolo-de-banana-integral-com-laranja.html>