

BOLO DE BANANA E MEL COM TRIGO INTEGRAL

INGREDIENTES

- 2 xícaras de trigo integral
- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 3 colheres de mel
- 1/2 copo de óleo de milho
- 2 colheres de margarina becel
- 8 bananas prata
- 1 colher de (chá) sal
- 2 colheres de (sopa) de fermento biológico seco
- 2 colheres de canela em pó

MODO DE PREPARO

Em uma bacia plástica adicione os ingredientes secos, o trigo, a canela em pó, sal e o fermento, reserve.

No liquidificador bata os ovos, a margarina, o óleo, o mel, o açúcar mascavo e 3 bananas.

Adicione os ingredientes secos mexendo com uma colher de pau.

Corte o restante das bananas em cubinhos e misture à massa.

Unte uma forma e despeje a massa.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31674-bolo-de-banana-e-mel-com-trigo-integral.html>