

BOLO DE BANANA NUTRICIONAL

INGREDIENTES

3 bananas prata

4 ovos

1/2 xícara de óleo de cozinha

1 xícara e 1/2 de açúcar orgânico (ou mascavo)

1 xícara de farinha de rosca

1/2 xícara de aveia em flocos finos

1 colher de sopa (rasa) de fermento em pó

Canela em pó

MODO DE PREPARO

Untar a forma como de usual (margarina e farinha de trigo).

Com meia xícara de açúcar prepare uma calda e reserve.

No liquidificador bata os ovos, duas bananas, o óleo e uma xícara de açúcar.

Em seguida, junte a farinha de rosca e a aveia aos poucos, misture bem.

Por último acrescente o fermento e mexa delicadamente.

Fatie uma banana e coloque no fundo da forma. Por cima das bananas coloque a calda reservada e por cima da calda a massa.

Asse em forno preaquecido por aproximadamente 35 minutos, ou até que o bolo esteja douradinho. Faça o teste com o palitinho, se estiver seco após enfiar no bolo está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34285-bolo-de-banana-nutricional.html>