

# CUPCAKE LIGHT DE BANANA COM AVEIA E MEL

## INGREDIENTES

4 bananas prata cortadas em rodela  
1 colher de sopa de adoçante em pó  
1 colher de sopa de levedo de cerveja  
1 colher de sopa de farelo de linhaça  
1/2 xícara de leite desnatado  
2 colheres de sopa de manteiga light  
2 e 1/2 xícaras de aveia  
1/2 xícara de farinha de trigo  
1 colher de sopa de fermento  
4 claras em neve  
mel  
granola

## MODO DE PREPARO

### DECORAÇÃO E RECHEIO:

Decoração e recheio: Pegue um canudo e um pincel culinário.

Com o canudo fure os cupcakes, mas não até o fundo.

Nos furinhos preencha com mel, faça 3 ou 4 furos em cada.

Depois de furado e preenchido, pingue uma gota de mel e pincele a parte de cima do cupcake.

Corte uma banana em rodela finas e coloque 1 ou 2 em cima de cada cupcake.

Depois soque a granola, deixando-a em pedaços menores e salpique por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35509-cupcake-light-de-banana-com-aveia-e-mel.html>