

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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