

BOLO DE BANANA LIGHT COM FARINHA DE ROSCA

INGREDIENTES

3 ovos

3 bananas nanicas maduras

1 e 1/2 xícara de farinha de rosca

1/2 xícara de farinha de trigo

1 xícara de açúcar branco ou demerara

2/3 xícara de óleo (160 ml)

2 colheres de sopa de linhaça

1 colher de sopa rasa de fermento

canela em pó

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, o açúcar e o óleo até virar um creme.

Acrescente a farinha de rosca e a farinha de trigo e misture bem.

Coloque as bananas em rodela finas, a linhaça (linhaça e opcional), o fermento e misture bem todos os ingredientes. Misture açúcar e canela em uma tigela pequena.

Unte a forma com margarina ou manteiga e salpique a mistura do açúcar com canela. Coloque alguns pedaços de banana em rodela no fundo da forma, depois coloque a massa do bolo por cima. Leve ao forno preaquecido a 180°C por mais ou menos 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35560-bolo-de-banana-light-com-farinha-de-rosca.html>