

CUPCAKE DE BANANA

INGREDIENTES

5 bananas nanicas maduras
1 maçã
1/2 copo de nozes ou castanha-do-pará picadas
1/2 copo de gotinhas de chocolate (opcional)
3 ovos
1/2 copo (120 ml) de óleo
2 copos de açúcar
2 e 1/2 copos de farinha de rosca
1 colher de fermento em pó
canela e açúcar para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, misture a maçã (picadinha e sem casca), 1 banana (picada em pedaços pequenos), as nozes ou castanhas e o chocolate.

Adicione 1 colher (de café) de canela, mexa e reserve.

Bata no liquidificador os ovos, óleo e as 4 bananas restantes.

Numa tigela, misture o açúcar, a farinha de rosca e o fermento. Acrescente a mistura do liquidificador na tigela, aos poucos, mexendo bem.

Coloque as frutas picadas e mexa mais um pouco.

Coloque a massa na forma de cupcake (já com as forminhas de papel), enchendo até 2/3, no máximo. Asse a 180-200°C (por cerca de 30 minutos).

Depois de assados, polvilhe açúcar e canela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36333-cupcake-de-banana.html>