

BOLO NUTRITIVO DE BANANA

INGREDIENTES

4 ovos

2 colheres (sopa) de leite em pó

1 xícara (chá) de água

1 xícara (chá) de óleo

4 bananas

2 cascas de banana lavadas

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 xícaras (chá) de açúcar mascavo

1 xícara (chá) de aveia em flocos

1 xícara (chá) de trigo

1 colher (sopa) de fermento

1 colher de canela em pó

Baunilha a gosto

Separar 1 banana picada, 6 ameixas sem sementes picadas, 6 castanhas picadas.

Separar 1 banana em rodelas, pedaços de ameixa e castanhas, açúcar cristal e canela em pó

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador os ovos, leite em pó, água, óleo, bananas e as cascas das bananas.

Colocar em um refratário e adicionar o chocolate em pó, açúcar mascavo, aveia, trigo, fermento, canela e baunilha.

Mexer até obter uma massa homogênea.

Adicionar a banana, ameixas e castanhas picadas e misturar bem.

Untar um refratário com manteiga e trigo. Adicionar no fundo açúcar e canela em pó, fatias de banana, castanhas e ameixas para decorar.

Despejar a massa por cima.

Levar ao forno preaquecido para assar por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36819-bolo-nutritivo-de-banana.html>