

BOLO DE AVEIA COM BANANAS

INGREDIENTES

FAROFA:

Farofa: Castanha de caju triturada (a gosto)

1 colher de chá de canela em pó

1 colher de sopa de creme vegetal

½ xícara de farinha de trigo

½ xícara de açúcar mascavo

MODO DE PREPARO

Bata os ovos no liquidificador com uma pitada de sal. Acrescente o creme vegetal, o açúcar, a aveia e o trigo. Bata bem.

Corte as bananas em pedaços bem pequenos, pode até amassar rapidamente. Coloque em uma vasilha. Despeje o creme por cima. Acrescente o fermento em pó, as frutas cristalizadas, e as uvas-passa e misture delicadamente.

Dica: antes de colocar na massa, envolva as frutas cristalizadas e as uvas-passa em um pouco de farinha de trigo pra não afundar.

Despeje a massa em uma forma untada. Misture bem os ingredientes da farofa e coloque sobre a massa. Leve para assar em forno médio (230°C) por mais ou menos 45 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51598-bolo-de-aveia-com-bananas.html>