

MUFFINS DE BANANA E CANELA

INGREDIENTES

3 bananas maduras descascadas e amassadas

125 ml de óleo (canola, milho, girassol, soja)

1/2 xícara de leite

2 ovos

2 xícaras de farinha

1/2 xícara de açúcar

1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio

1 colher de chá de fermento

1 colher de sopa de canela

1 pitada de noz-moscada (opcional)

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno na temperatura baixa (200 graus).

Em uma vasilha, junte os ovos, o leite e o óleo. Bata bem com um garfo.

Em outra vasilha, junte os ingredientes secos (farinha, açúcar, bicabornato, fermento, canela e noz-moscada). Misture bem.

Acrescente aos poucos a mistura de ovo, leite e óleo à mistura de ingredientes secos. O resultado é uma mistura pastosa.

Acrescente a banana. Lembre-se: misture, não bata!

Distribua a mistura em 12 forminhas de muffin. Asse por 20 minutos. Se o palito sair limpo, está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52082-muffins-de-banana-e-canela.html>