

MUFFIN DE BANANA COM CANELA

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1 xícara de leite
- 1 potinho de iogurte natural
- 2 colheres de sopa bem fartas de margarina em temperatura ambiente
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 4 bananas médias cortadas em cubinhos
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de chá de canela
- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em um recipiente médio e fundo, misture o ovo , o leite, o iogurte natural e a margarina.

Acrescente a banana, o açúcar e a canela .

Misture o fermento com a farinha de trigo separadamente, e acrescente aos poucos à massa.

Preaqueça o forno a 200°C por 10 minutos.

Coloque a massa em formas de papel (as mesmas usadas para cupcake), ou em formas de empadas maiores.

Quando colocar a massa no forno, diminua a temperatura para 180°C.

Fica pronto em aproximadamente 20 minutos.

Eles ficam dourados na parte superior, e o cheiro avisa que está quase pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52787-muffin-de-banana-com-canela.html>