

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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