BOLO DE BANANA E CACAU NA FRIGIDEIRA

INGREDIENTES

1 banana madura

1 ovo

4 colheres (sopa) de óleo de girassol

1 xícara (chá) de farelo de aveia

1 colher (sopa) de cacau alcalino

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

pedacinhos de nozes (opcional)

2 colheres (sobremesa) de açúcar demerara (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela amasse a banana com um garfo

Em um recipiente separado bata o ovo com o garfo

Adicione o ovo batido e os outros ingredientes, exceto o fermento, na banana amassada e misture até incorporar

Por último adicione o fermento e misture bem

Unte uma frigideira (com tampa) com óleo de girassol

Leve ao fogo baixo

Despeje a massa batida no centro da frigideira

Não espalhe

Tampe e deixe cozinhar por 15 minutos

Importante a frigideira ser grossa ou ter aquelas chapinhas de banho maria para reduzir a temperatura da chama

Já vi gente colocando uma frigideira menor dentro de outra maior, para evitar que o bolo queime antes

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8434-bolo-de-banana-e-cacau-na-frigideira.html