

BOLO INTEGRAL DE BANANA

INGREDIENTES

3 bananas nanica maduras (quanto mais madura melhor)

3 ovos

1/4 de xícara de manteiga derretida

1 xícara de farinha de trigo integral

1/4 de xícara de farinha de banana verde

1/4 de xícara de farelo de aveia

1/2 xícara de açúcar mascavo (pode usar outro)

1 colher (sopa) de fermento químico

1 colher (sopa) de canela em pó

MODO DE PREPARO

Amasse bem as bananas com o auxílio de um garfo e adicione os ovos e a manteiga e misture

Coloque em uma forma untada com açúcar e canela (ou só canela) e leve para assar a 180º C por 30 minutos

Também é possível fazer utilizando a panela de pressão elétrica, só programar o tempo para 30 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/231-bolo-integral-de-banana.html>