BOLO DE ALFARROBA E BIOMASSA DE BANANA VERDE

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de farinha de arroz integral

1/2 xícara (chá) de polvilho doce

3 ovos

2 colheres (sopa) de óleo de coco

3/4 de xícara (chá) de biomassa de banana verde

1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo

4 colheres (sopa) de alfarroba instantânea em pó

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, a biomassa, o óleo e o açúcar até formar um creme liso

Adicione cuidadosamente as farinhas peneiradas e mexa bem

Por fim, adicione o fermento em pó e misture delicadamente

Despeje a massa em uma forma untada com óleo de coco e leve ao forno preaquecido a 180

Pode utilizar forma redonda, forma com furo central pequena ou forma retangular de pão

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/8888-bolo-de-alfarroba-e-biomassa-de-banana-verde.html