

Receita: Bolo FIT de Banana



INGREDIENTES

- 4 bananas maduras para a massa
- 2 bananas ou mais para decorar
- 1/2 xícara de óleo ou azeite
- 4 ovos
- 2 xícaras de flocos finos de aveia
- 1 xícara de uvas passas
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- Canela à gosto

MODO DE FAZER:

1. Bata no liquidificador as bananas, os ovos e o óleo/ou azeite até ficar homogêneo;
2. Acrescente as uvas e bata mais no liquidificador;
3. Despeje em uma vasilha e acrescente a aveia e a canela e misture bem com a colher, por último misture cuidadosamente o fermento;
4. Unte uma forma com manteiga ou óleo e farinha de aveia e forre com rodela de bananas para decorar e despeje a massa sobre elas;
5. Leve ao forno para assar com 180 graus durante 35 minutos.

*Os ingredientes você pode encontrar na Panificadora Nova Marquesa.

Mais receitas e dicas, acesse: www.novamarquesa.com.br