

BOLO DE AVEIA E BANANA FUNCIONAL E ECONÔMICO

INGREDIENTES

3 ovos

1/3 de xícara de óleo de coco ou de girassol

1/2 xícara de açúcar mascavo ou adoçante de forno e fogão

1 banana prata

1/2 xícara de farinha de aveia

2 colheres (sopa) de aveia em flocos

2 colheres (sopa) de farinha de linhaça

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos por aproximadamente 1 a 2 minutos

Coloque o óleo e bata mais uns segundos

Acrescente o açúcar e continue batendo até misturar bem

Coloque a banana picada e bata mais

Adicione a farinha de aveia, a farinha de linhaça e a aveia em flocos; bata por mais uns segundos

Sem bater, misture o fermento e coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada

Leve para assar por aproximadamente 20 a 25 minutos em forno preaquecido a 180

O segredo desse bolo é bater bem todos os ingredientes, um por um

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11012-bolo-de-aveia-e-banana-funcional-e-economico.html>