

Bolo de banana com açúcar mascavo

 50 minutos

Grau de Dificuldade: Fácil

Porção: 1 fatia (40 g)

Rendimento: 1 unidade (1 kg)

Informações Nutricionais:

121 kcal/porção

Baixo teor de gordura saturada



4 bananas-nanicas médias descascadas e cortadas em rodelas

4 ovos

65 mL de óleo de soja

8 colheres de sopa de açúcar mascavo

8 colheres de sopa de açúcar refinado

1 ½ xícara de chá de farinha de trigo

2 colheres de sopa de fermento biológico seco

Na batedeira, coloque as bananas, os ovos, o óleo, o açúcar mascavo e o açúcar refinado. Bata na velocidade alta até incorporar todos os ingredientes. Diminua a velocidade da batedeira e adicione a farinha de trigo aos poucos, até que a mistura fique homogênea. Acrescente o fermento e bata por um minuto em velocidade baixa. Transfira para uma forma com furo no meio, untada e enfarinhada. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por 40 minutos. Espete o bolo com um palito de dente, se sair limpo, já está assado; se sair com resíduo de bolo, asse mais um pouco.

29 DE SETEMBRO
DIA MUNDIAL
DO CORAÇÃO
#HCORSEMSTRESS

