

# Bolo de banana com aveia

www.sabordeencontro.com.br



## **Ingredientes:**

- 2 bananas nanicas maduras
- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de aveia
- 1 xícara (chá) farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 colher (chá) canela em pó
- ½ xícara (chá) de uvas passas pretas ou brancas
- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

## **Modo de preparo:**

Em um recipiente grande, amasse as bananas com um garfo. Quebre os ovos separadamente em uma xícara e adicione um a um à banana misturando bem. Em seguida acrescente o açúcar, a aveia, a farinha de trigo, o óleo, a canela e as uvas passas e misture muito bem com o garfo. Por último, adicione o fermento em pó peneirando-o sobre a massa.

Unte com margarina e enfarinhe uma forma para bolo inglês e despeje a massa, levando-o ao forno pré-aquecido por 40 minutos ou até que o bolo esteja assado.