



BOLO INTEGRAL DE BANANA



Ingredientes

4 ovos inteiros

6 bananas caturra cortadas em rodela

1/2 xícara de chá de óleo de canola

1/2 xícara de leite desnatado

1 xícara de chá de farinha de trigo integral

1 xícara de chá de aveia

2 xícaras de chá, não muito cheias, de açúcar mascavo

Canela para salpicar

1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador com apenas 1 banana, coloque em forma untada com óleo e farinha. Coloque as rodela de banana sobre essa massa e salpique com canela. Assar em forno pré-aquecido, a 180° por aproximadamente 50 minutos.

Estagiárias: Ana Paula Ribas, Camila Motta, Jamile K. dos Santos, Jaqueline Hack, Marcela Magro, Mariane Socoloski, Mayla Rodrigues, Michele Dal Santos, Nathália Meotti.