

Bolo integral de banana



- 2 unidade(s) de ovo
- 2 colher(es) (sopa) de margarina
- 1 xícara(s) (chá) de açúcar mascavo
- 1/2 xícara(s) (chá) de leite
- 1 xícara(s) (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara(s) (chá) de farinha integral
- 1 xícara(s) (chá) de aveia em flocos
- 1 colher(es) (sopa) de canela em pó
- 2 unidade(s) de banana em rodelas
- 1 colher(es) (sopa) de fermento químico em pó

Modo de preparo:

Misture em uma tigela os ovos, a margarina, e o açúcar mascavo. A seguir, acrescente o leite, as farinhas e a aveia, mexendo muito bem a cada adição.

Por último, misture a canela em pó, as rodelas de banana e o fermento em pó.

Coloque a massa em fôrma de anel untada e leve ao forno por 30 minutos na potência alta.

Desenforme ainda morno. Sirva ao natural ou polvilhado com açúcar e canela.