

BOLO DE BANANA

INGREDIENTES:

- 1/2 XÍCARASS (CHÁ) DE MARGARINA LIGHT
- 2 GEMAS
- 3 COLHERES (SOPA) DE ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ, PRÓPRIO PARA FORNO E FOGÃO
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE LEITE DESNATADO
- 2 COLHERES (CHÁ) DE CANELA EM PÓ
- 2 CLARAS EM NEVE
- 1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ
- 2 BANANAS NANICAS EM RODELAS

MODO DE PREPARAR:

1. BATA NA BATEDEIRA A MARGARINA, AS GEMAS E O ADOÇANTE. JUNTE AOS POUÇOS A FARINHA E O FERMENTO PENEIRADOS, ALTERNANDO COM O LEITE.
2. ADICIONE METADE DA CANELA, RETIRE DA BATEDEIRA E MISTURE AS CLARAS EM NEVE, MEXENDO DELICADAMENTE.
3. UNTE UMA FÔRMA DE 22 CM DE DIÂMETRO COM MARGARINA E POLVILHE COM FARINHA DE TRIGO. DESPEJE A MASSA, ESPALHE AS BANANAS POR CIMA E LEVE AO FORNO PREAQUECIDO (180 °C) POR, APROXIMADAMENTE, 30 MINUTOS, POLVILHE O RESTANTE DA CANELA.

PESO POR PORÇÃO: 90G.

Fonte: ANAD