

Bolo de banana

Ingredientes:

- 1/2 xícaras (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 rodela

Modo de preparo:

Bata na batedeira a margarina, as gemas e o adoçante. Junte aos poucos a farinha e o fermento peneirados, alternando com o leite.

Adicione metade da canela, retire da batedeira e misture as claras em neve, mexendo delicadamente.

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.

Fonte: ANAD