

Ingredientes

Bananas nanicas - 2 (devem estar bem macias e maduras)

Uvas passas pretas - 1/2 xícara

Ovos pequenos - 2

Óleo - 1/4 de xícara

Aveia em flocos pequenos ou grossos - 1 xícara

Fermento em pó - 1 colher de sopa

* Xícara medidora tem 220ml



Autora: Bia Borges
23 de fevereiro de 2015

Modo de preparo

1. Bata tudo no liquidificador (deixe o fermento por último). Se seu liquidificador não for muito potente aconselho a bater os ingredientes mais leves e juntar a aveia e o fermento em uma tigela porque essa massa é bem densa.
2. Na hora de assar fiquei na dúvida se deveria enfarinhar ou não a forma, então untei e polvilhei farinha de trigo. Acredito que dê para polvilhar com aveia em flocos finos (eu só tinha a aveia normal).
3. Leve para assar em forno preaquecido em 200° por cerca de 35 minutos. O tempo pode variar muito dependendo da marca do seu forno. Faça o teste enfiando um palitinho no centro do bolo, se sair limpo, o bolo está assado. Mas atenção: só abra o forno para o teste depois de 30 minutos para o bolo não murchar.