

Caseirinhos
QUE VENDEM

CASEIRINHO DE BANANA BREAD

POR

Tamy e carol Araújo

Divertidamente Doces

Proibida a reprodução
e comercialização deste material

CASEIRINHOS QUE VENDEM - DIVERTIDAMENTE DOCES

MASSAS

Banana Bread



Ingredientes

- 150 g de margarina
- 270 g de açúcar mascavo
- 03 ovos
- 250 g farinha de trigo
- 60 g de castanha-do-pará picada
- 60 g de uvas passas
- 50 g de chocolate meio amargo picado
- 200 g de banana nanica ou prata amassadas (porem a prata é mais acida e pode acabar amargando um pouco)
- 1/2 colher de sopa de canela em pó
- 1 colher de sopa de fermento

Modo de Preparo

1. Coloque na batedeira a manteiga e o açúcar e deixe bater até ficar um creme;
2. Acrescente as bananas amassadas e os ovos um por vezes e deixe bater por 5 min;
3. Retire da batedeira e misture a farinha e o fermento com o fouet;
4. Acrescente o chocolate picado, as uvas passas, as castanhas e a canela misture;
5. Despeje em uma fôrma untada e leve ao forno a 180°C.

DICA

- Fique a vontade para variar com as diferentes castanhas.