**Bolo de cascas de banana**

**Dia da alimentação – 16 de outubro**

**Ingredientes**

* **4** cascas de banana maduras
* **2** ovos M
* **400** **ml** leite meio-gordo
* **4** **c. de sopa** óleo
* **400** **g** açúcar
* **400** **g** pão ralado
* **1** laranja (raspas)
* **1** **c. de sopa** fermento
* **1** **c. de sobremesa** manteiga
* **1** **c. de sobremesa** farinha
* **1** **c. de sobremesa** açúcar em pó

Preparação

**1.**Pré-aqueça o forno a 180 °C.

**2.**Lave as cascas de banana e bata-as bem num liquidificador.

**3.**Separe as claras das gemas e adicione as gemas à banana, bem como o leite, o óleo e o açúcar. Bata bem.

**4.**Transfira a massa para uma taça, junte o pão ralado, as raspas da casca da laranja e misture bem.

**5.**Entretanto, bata as claras em castelo e adicione-as aos poucos à

massa, assim como o fermento.

**6.**Unte uma forma com manteiga e polvilhe com farinha. Deite a massa

na forma e leve ao forno cerca de 40 minutos.

**7.**Sirva polvilhado com açúcar em pó.

EBPVM Turma 3.ºe 4.ºano

EBPVM Turma do 3.º e 4.º anos