**Bolo de casca de banana**

* Uma imagem com mesa, chávena, sentado, banana

  Descrição gerada automaticamenteA casca da banana é duas vezes mais rica em potássio do que a fruta, sendo assim podemos aproveitar a sua casca para vários usos, nomeadamente receitas que são super nutritivas e nos ajudam a aproveitar tudo que há de bom nesta fruta tão boa.
* **Ingredientes**

4 bananas maduras com cascas

1 xícara de chá de açúcar

1 xícara de chá de leite

½ xícara de chá de óleo

2 xícaras de chá de farinha de trigo

4 ovos

1 colher de sopa de fermento em pó e de bicarbonato

1 colher de sopa de canela em pó

* **Modo de Preparo**

1. Bater no liquidificador as bananas, o leite, o açúcar, os ovos e o óleo. Posteriormente coar.
2. Uma imagem com dónute, donut, alimentação, prato

   Descrição gerada automaticamenteNuma bacia reserve a farinha, a canela, o bicarbonato, o fermento em pó e depois o líquido já coado. Misture bem e leve ao forno médio por 30 a 35 minutos.

Uma imagem com texto

Descrição gerada automaticamente

**Rúben Marques 6ºB**