**Bolo de casca de banana**

* A 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. Numa 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.



**Rúben Marques 6ºB**