



# BISCOITO DE PLÁTANO



## INGREDIENTES

3 Ovos  
2 Plátanos  
25 ml de leite  
80 ml de aceite  
150 g de fariña integral  
100 g de fariña de trigo  
50 g de azucre (panela)  
1 cullerada grande de levadura  
1 cullerada mediana de canela (ao gusto)  
1 puñado de noces (opcional)

## MATERIAL NECESARIO

2 recipientes (pequeno e grande)  
Gargo e culler  
Varillas para bater ovos  
Molde e papel de forno  
Colador para tamizar  
Vaso medidor

NÚMERO DE  
COMENSAIS

4

TEMPO DE  
PREPARACIÓN

60 minutos

DIFICULTADE



## ELABORACIÓN

PASO 1: MACHUCAMOS O PLÁTANO (CUN GARFO)

PASO 2: NUN RECIPIENTE MESTURAMOS O AZUCRE E O ACEITE

PASO 3: ENGADIMOS OS OVOS Á MESTURA ANTERIOR

PASO 4: ENGADIMOS O LEITE E O PLÁTANO

PASO 5: ENGADIMOS (TAMIZANDO) A FARIÑA, A LEVADURA E A CANELA

PASO 6: ENGADIMOS NOCES (OPCIONAL)

PASO 7: EMPAPA O PAPEL DE FORNO, COLÓCAO NO MOLDE E BOTA TODA A MEZCLA

PASO 8: MÉTEO NO FORNO A 180 GRAOS DURANTE 45-50 MINUTOS

PASO 9: SACAR DO FORNO E DEIXAR REPOSAR 10 MINUTOS

PASO 10: COME E DESFRUTA!!!

