

BOLO DE CASCA DE BANANA

INGREDIENTES

- 2 xícaras de casca de banana madura
- 4 gemas
- 4 claras em neve
- 2 ½ xícaras de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 5 colheres (sopa) rasas de margarina
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- ½ xícara de água
- Canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador as cascas de banana com a água e reserve. Em uma batedeira colocar a margarina, a gema e o açúcar, até ficar homogêneo, depois misturar com as cascas batidas, com a farinha e fermento. Por último, acrescentar as claras em neve e polvilhar a canela antes de colocar no forno. Levar ao forno em uma forma untada, assar por aproximadamente 35 minutos.