

BOLINHOS DE BANANA E AVEIA



INGREDIENTES

- 3 BANANAS MADURAS
- 150 GR FLOCOS DE AVEIA GROSSOS OU MÉDIOS

CONFEÇÃO

1. Colocar as bananas na taça com o acessório de amassar e programar velocidade 12 durante 15 segundos

2. Juntar a aveia e programar velocidade 5 durante 15 segundos

3. Forrar um tabuleiro com papel vegetal e com o preparado anterior formar bolinhos (tipo bolinhos de bacalhau) com a ajuda de duas colheres de sopa

4. Colocar os bolinhos no tabuleiro e amassar com a colher

5. Levar ao forno a 220° durante 15 a 20 minutos, até ficarem dourados

6. Ao sair do forno apresentam-se moles, mas à medida que arrefecem ficam na consistência certa
