

PÃO COM BANANA



CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6).
2. Coloque a manteiga aos cubos, o açúcar, os ovos, as natas, a farinha e o fermento na taça com a lâmina para amassar/tritura. Seleccione o programa de massa P3.
3. Descasque as bananas e corte-as grosseiramente. No final do programa, junte as pepitas de chocolate e misture na velocidade 6 durante 40 seg.
4. Deite a mistura numa forma para bolos revestida com papel vegetal e deixe cozer durante cerca de 45 min. Se o bolo estiver demasiado cozido no final, baixe o forno para 160 °C (T. 5).
5. Deixe arrefecer e desenforme.

INGREDIENTES

- 100 G MANTEIGA AMOLECIDA
- 100 G AÇÚCAR MASCAVADO
- 2 OVOS
- 5 CL NATAS
- 120 G PEPITAS DE CHOCOLATE
- 220 G FARINHA
- 2 C. DE CHÁ DE FERMENTO QUÍMICO
- 2 BANANAS (CERCA DE 250 G)