

# PÃO DE BANANA E ALFARROBA



## CONFEÇÃO

1. Unte uma forma de bolo inglês com azeite e um pouco de farinha (também pode forrar antes com papel vegetal e, nesse caso, escusa de untar). Reserve.
2. na taça, coleque as bananas e a lamina amassar/triturar, programe velocidade 7 durante 2min, até obter uma papa não completamente homogénea. Reserve.
3. Numa tigela espaçosa, misture o azeite ou óleo com os ovos e mexa muito bem com uma vara de arames. Quanto tiver um creme amarelo liso coloque no preparado da taça.
4. Acrescente à a farinha, a amêndoa ralada e o fermento, programe velocidade 7 durante 4 minutos ou até incorporar todos os ingredientes.
5. Deite na forma retangular previamente untada e leve a assar por cerca de 40 minutos ou até o palito sair seco.
6. decorei o pão com sementes de sésamo.

## INGREDIENTES

- 6 BANANAS MUITO MADURAS
- 4 OVOS
- 1 CHÁVENA DE FARINHA DE ALFARROBA
- 1 CHÁVENA DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL
- 1 CHÁVENA DE AZEITE OU ÓLEO DE COCO
- 1/2 CHÁVENA DE AMÊNDOA RALADA OU SEMENTES À ESCOLHA
- 2 COLHER DE CAFÉ DE CANELA EM PÓ
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE FERMENTO EM PÓ