Bolo de banana com aveia

Ingredients

4 ovos

1/2 xícara de chá de óleo

4 bananas em rodelas

1 e 1/2 xícara de chá de açúcar mascavo

2 e 3/4 xícara de chá mais 2 colheres de sopa de aveia em flocos finos

2 colheres de chá de canela em pó

1 xícara de chá de castanha de caju picada

1/2 xícara de chá de uva-passa

1 colher de sopa de fermento químico em pó (fermento para bolo)

Preparo

Reúna todos os ingredientes;

Em um liquidificador, coloque os ovos, o óleo, as bananas e o açúcar. Bata bem e reserve;

Em um recipiente, misture as xícaras de aveia com 1 colher de chá de canela, 1/2 xícara de chá de castanha de caju e a uva-passa;

Incorpore a mistura do liquidificador nos secos e misture bem;

Depois, acrescente o fermento e mexa ligeiramente, somente para misturar;

Em outro recipiente, misture o restante da castanha de caju, as colheres de aveia e a outra colher de chá de canela. Reserve;

Em uma forma redonda com furo no meio, untada, enfarinhada, despeje a massa do bolo e leve ao forno preaquecido a 180 ºC por 40 minutos;

Desenforme sobre um prato, salpique a mistura de castanha de caju sobre o bolo e sirva!