

## Muffin de Banana com Iogurte (Cópia)

Vamos utilizar a fruta a nosso favor, transformando-a neste bolo delicioso.

🕒 Preparação 35 minutos 🕒 Total 40 minutos 10 porções

### Ingredientes

ou

2 unidades de ovo de galinha (90 g)

ou

1 unidade pequena de iogurte natural (140 g)

ou

100 gramas de manteiga sem sal

ou

3 unidades médias de banana, crua (354 g)

ou

2 xícaras de chá de farinha de trigo integral (240 g)

ou

2 xícaras de chá cheias de açúcar mascavo (340 g)

ou

340 gramas de demerara

ou

1 colher de sopa de fermento químico em pó (10 g)

ou

2 xícaras de chá cheias de açúcar refinado (340 g)

### Método de preparo

1

Em um recipiente, misture os ovos levemente com o iogurte NESTLÉ, a manteiga derretida e as bananas.

2

Misture bem a farinha de trigo, o açúcar e o fermento em pó até ficar uma massa homogênea.

3

Distribua a massa em formas de papel para empada (7 cm de diâmetro).

4

Distribua a massa em formas de papel para empada (7 cm de diâmetro).

5

Coloque em uma assadeira e leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até dourar. Sirva.

6

Opcional: castanhas moídas, canela em pó.