BOLO DE BANANA INTEGRAL (VEGANO)

**Orientações iniciais:**

* Leia ATENTAMENTE **toda** a receita antes de iniciar qualquer procedimento e planejem a divisão das tarefas para otimizar o tempo
* Higienize todos os alimentos que necessitarem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais

| **BOLO DE BANANA INTEGRAL (VEGANO)**INGREDIENTES* 1 xícara (chá) de farinha de trigo branca
* 1 xícara (chá) de farinha de trigo integral
* 1 xícara (chá) de açúcar cristal
* 1 colher (chá) de canela em pó
* 1 pitada de sal
* 1/2 de xícara (chá) de óleo vegetal
* ¾ de xícara (chá) de leite de soja
* 1 xícara (chá) de banana nanica madura amassada
* 1 colher (sopa) de vinagre branco
* 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO1. Pré-aqueça o forno a 210ºC, unte a assadeira com um fio de óleo e polvilhe farinha de rosca.
2. Em uma vasilha, coloque a farinha de trigo branca, a integral, o açúcar, a canela, a pitada de sal e misture com uma colher.
3. Adicione o óleo, o leite de soja, a banana e o vinagre branco e misture até virar uma massa homogênea.
4. Adicione o fermento em pó e misture novamente.
5. Coloque esta mistura na assadeira e asse por cerca de 4
6. 30 minutos ou até espetar o bolo com um garfo e ele sair limpo. Fique atento pois antes desse tempo o bolo já pode ter assado.
7. Se desejar, polvilhe açúcar de confeiteiro e canela em pó por cima.
 |
| --- |

**Orientações finais:**

* Toda a louça (utensílios e equipamentos) utilizados em aula devem ser lavados e guardados nos locais onde foram retirados.
* As bancadas devem ser higienizadas com água e sabão e álcool.
* Os aventais recebidos devem ser devolvidos ao laboratório no final da aula.