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 PREPARO  1. 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.