

DICAS PRECIOSAS PARA O PERÍODO DE SUSPENSÃO DAS AULAS

COOKIE DE BANANA:

Ingredientes

- **2 bananas nanicas maduras quanto mais maduras mais doces fica**
- **1 xícara (de chá) de aveia em flocos**

Instruções

Amasse a banana com um garfo e misture com a aveia, aqueça o forno em temperatura alta,

Coloque colheradas da massa em uma assadeira untada. Cada banana tem sua própria história, umas podem estar mais maduras, outras maiores, se achar que a massa está mole ainda, (quando caem a colherada se espalha demais) adicione um pouco mais de aveia. Se preferir, coloque gotas de chocolate.

Leve ao forno por 15-20 minutos ou até que esteja douradinho.

Retire da assadeira e deixe esfriar sobre uma grade.

Sirva em seguida, após o resfriamento ou guarde em pote hermético por até 3 dias.

Créditos da receita: www.acasaencantada.com.br

