



# BANANA BREAD

## Ingredientes

- 100 gramas de manteiga
- 1 e 1/4 xícara de chá de açúcar
- 2 ovos
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 3 bananas médias maduras
- 2 colheres de sopa de iogurte natural
- 2 e 1/2 xícaras de chá de Farinha de Trigo Maria Inês
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 200 gramas de chocolate picado ou em gotas

## Modo de preparo

- 1) Em uma batedeira ou com um fouet, bata a manteiga com o açúcar até obter um creme esbranquiçado.
- 2) Depois, adicione os ovos e a essência de baunilha e bata até que fique um creme homogêneo.
- 3) Em seguida, acrescente as bananas amassadas e o iogurte natural e mexa com uma espátula.
- 4) Aos poucos, coloque a farinha e o bicarbonato de sódio. Misture delicadamente até a massa ficar lisa e homogênea.
- 5) Por último acrescente o chocolate e misture.
- 6) Transfira a massa para uma forma untada, enfarinhada e asse em forno preaquecido a 180 °C por cerca de 45 minutos ou até que o bolo passe no teste do palito.

