

BOLO DE BANANA COM UVA PASSA SEM GLÚTEN, SEM LEITE E SEM AÇÚCAR

INGREDIENTES

- 5 ovos
- 1/2 xícara de óleo
- 1 xícara bem cheia de farinha de arroz
- 4 bananas bem maduras
- 1/2 colher (sobremesa) de canela de pó
- 3 colheres (sopa) de xilitol (opcional)
- 1 xícara de uvas passas
- 2 colheres de sopa de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes, exceto a farinha e o fermento, no liquidificador.

Em uma tigela, misture os ingredientes batidos com a farinha até ficar homogêneo. Adicione o fermento em seguida.

Unte a forma e leve ao forno pré-aquecido 180° por, aproximadamente, 20 minutos.

Espere esfriar totalmente antes de desenformar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/13654-bolo-de-banana-com-uva-passa-sem-gluten-sem-leite-e-sem-acucar.html>