

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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