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