

BOLO DE BANANA COM UVAS PASSAS (SEM AÇÚCAR E SEM FARINHA)

INGREDIENTES

4 bananas maduras

1/3 xícara (chá) de óleo (vegetal, de coco ou azeite)

3 ovos

2 xícaras (chá) de flocos de aveia

1 xícara (chá) de uvas passas

1 colher (sopa) cheia de fermento em pó

Canela a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador as bananas, os ovos e o óleo até virar uma mistura homogênea.

Adicione as uvas passas e bata mais um pouco. Em seguida adicione a aveia, a canela e o fermento.

OPCIONAL: Forre o fundo da forma com rodela de banana após untada e enfarinhada.

Coloque a massa em uma forma untada com manteiga e farinha de aveia e leve ao forno para assar a 180º por 35 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/13805-bolo-de-banana-com-uvras-passas-sem-acucar-e-sem-farinha.html>