

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

[https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13805-bolo-de-banana-com-uvras-passas-sem-acucar-e-sem-farinha.ht  
ml](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13805-bolo-de-banana-com-uvras-passas-sem-acucar-e-sem-farinha.html)