BOLO DE BANANA SEM TRIGO, AÇÚCAR E MANTEIGA

INGREDIENTES

Massa

3 ovos

1 xícara de iogurte natural

1 xícara de uvas passas

6 bananas pratas bem maduras

2 xícaras de aveia em flocos

1 pitada de canela

1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura

3 bananas pratas

canela em pó

MODO DE PREPARO

Acresecente aos poucos no liquidificador os ovos, o iogurte, as uvas passas, as bananas, a aveia e a canela.

Bata até formar uma massa homogênea.

Acrescente o fermento em pó e dê uma rápida batida apenas para misturá-lo à massa.

Unte uma forma e coloque a massa.

Por cima acrescente a banana picada e polvilhe com a canela em pó.

Leve ao forno preaquecido por 40 minutos, ou até que esteja assado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13877-bolo-de-banana-sem-trigo-acucar-e-manteiga.html