

BOLO DE BANANA SEM AÇÚCAR, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

INGREDIENTES

5 bananas pratas maduras

3 ovos

2 xícaras de aveia em flocos finos

1 colher (sopa) de canela

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Amasse as bananas maduras, coloque os ovos e bata no liquidificador.

Quando ficar homogêneo a mistura coloque os ovos e bata novamente coloque o fermento e misture delicadamente.

Unte a forma e coloque a massa, coloque no forno pré aquecido a 180°, deixe de 35 a 40 minutos ou até ficar dourado por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/13908-bolo-de-banana-sem-acucar-sem-gluten-e-sem-lactose.html>