

# BOLO DE BANANA SEM AÇÚCAR, SEM FARINHA DE TRIGO E SEM LEITE

## INGREDIENTES

4 bananas nanica bem madura  
4 ovos  
1/4 xícara de azeite  
1/4 xícara de óleo  
1 colher de óleo de coco.  
2 xícara de farinha de aveia ou farelo de aveia.  
1 xícara de uva passa. Se gostar, pode acrescentar ameixa.  
2 colheres (sopa) de fermento em pó  
canela em pó

## MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque as bananas, os ovos, o óleo.  
Bata até ficar líquido.  
Acrescente a uva passa e a farinha de aveia.  
Bata por último o fermento em pó.  
Unte uma forma de furo no meio, com margarina e aveia.  
Leve ao forno médio 180 grau, para assar por 45 minutos.  
Desenforme e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

[https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13917-bolo-de-banana-sem-acucar-sem-farinha-de-trigo-e-sem-leite.ht  
ml](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13917-bolo-de-banana-sem-acucar-sem-farinha-de-trigo-e-sem-leite.html)