

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.

©2026 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)