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.html