BOLO DE BANANA COM PASSAS E CANELA (SEM AÇÚCAR)

INGREDIENTES

4 bananas gigantes

4 ovos

1/3 xícara de óleo

2 colheres rasas (sopa) de canela

2 xícaras de chá de farinha de aveia

Canela para untar a forma

1 e 1/2 xícara de chá de uvas passas pretas sem sementes

Manteiga para untar a forma

1 colher (sopa) bem cheia de fermento químico

MODO DE PREPARO

Unte a forma redonda untada com manteiga e canela.

Ligue o forno à 180 graus.

Coloque no liquidificador: banana, ovos, óleo e canela. Bata (em qualquer velocidade) até a massa ficar homogênea.

Em uma vasilha grande ou funda, coloque a farinha de aveia e a massa do liquidificador. Mexa até ficar homogêneo.

Use um garfo para desfazer as bolinhas de farinha. (Não aconselho colocar a farinha para bater junto da massa para não queimar o liquidificador, mas se você tiver uma batedeira e quiser sujá-la, vá em frente).

Adicione 80% da uva passa na massa (sem bater para não destruir as uvas) e mexa bem para espalhar.

Adicione o fermento e misture bem (não bata).

Despeje na forma.

Espalhe o resto da uva passa por cima da massa.

Coloque para assar. O tempo depende das condições do seu forno (elétrico, à gás encanado, à gás de botijão).

Após 20 minutos, você pode começar a espetar o bolo e quando o palito ou faca não sair mais sujo, já está pronto. Desligue o forno e deixe esfriando lá dentro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13940-bolo-de-banana-com-passas-e-canela-sem-acucar.html