BOLO DE BANANA E AVEIA, SEM FARINHA

INGREDIENTES

6 bananas bem maduras

1 maçã cortada em cubinhos

3 ovos

1 e 1/2 xícara (chá) de aveia em flocos

1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo

1 colher (chá) de canela em pó

1/2 xícara (chá) de uvas passas

1/2 xícara (chá) de nozes picadas, castanhas ou amêndoas

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha amasse bem as bananas com um garfo.

Adicione os ovos e misture bem.

Adicione a maçã cortada em cubinhos, as uvas passas, as nozes ou castanhas, a canela, o açúcar mascavo e a aveia em flocos e misture bem.

Adicione o fermento em pó e misture delicadamente.

Coloque em uma forma redonda de buraco no meio, untada com manteiga, margarina ou óleo de coco. Leve para assar em forno preaquecido a 180º C por aproximadamente 30 minutos.

Espere esfriar e sirva

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13989-bolo-de-banana-e-aveia-sem-farinha.html