BOLO DE BANANA DA IEDA (SEM AÇÚCAR, SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN)

INGREDIENTES

4 bananas nanica bem maduras

3 ovos

2 xícaras de aveia em flocos

1 xícara de uva passa (reserve algumas inteiras)

1/2 xícara de óleo

1 colher bem cheia de fermento em pó

1 maçã

1 banana e canela em pó para cobrir o bolo

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, óleo, bananas, uva passa e metade da maçã, junto com a casca.

Misture em uma vasilha com a aveia, as passas reservadas, a meia maçã picada.

Acrescente o fermento em pó e misture delicadamente.

Coloque em uma assadeira untada.

Coloque rodelas da banana e salpique com canela em pó.

Leve para assar por 30 minutos em forno preaquecido a 180º C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14190-bolo-de-banana-da-ieda-sem-acucar-sem-lactose-e-sem-gluten.html