

BOLO DE CHOCOLATE SEM LEITE, SEM FARINHA E SEM AÇÚCAR

INGREDIENTES

3 ovos

100 ml de óleo

4 bananas nanicas ou pratas maduras

2 xícaras de aveia flocos

2 colheres (sopa) de cacau em pó

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos com o óleo por uns 3 minutos.

Acrescente as bananas, a aveia e o cacau.

Coloque por último o fermento e use a função pulsar para misturar.

Coloque a massa em uma forma untada.

Leve para assar em forno a 200º C por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14231-bolo-de-chocolate-sem-leite-sem-farinha-e-sem-acucar.html>