BOLO DE CASCA DE BANANA SEM LEITE E SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

8 cascas de banana prata

4 ovos inteiros

1 xícara (chá) de rapadura ralada grosseiramente

8 colheres (sopa) de óleo

1/2 xícara (chá) de água

1 xícara (chá) de farinha de arroz (uso a integral)

1/2 xícara (chá) de amido de milho ou fécula de batata

1/2 xícara (chá) de farinha de coco

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

canela em pó a gosto

1 colher (sopa) de fermento em pó químico sem glúten

1 pitada de noz moscada ralada

MODO DE PREPARO

Numa vasilha, mistura as farinhas, a canela em pó e o fermento e reserve.

Bata no liquidificador os demais ingredientes, até que esteja bem homogeneizado (como uma vitamina não muito grossa).

Adicione as farinhas e misture até que esteja tudo bem agregado.

Leva ao forno preaquecido em forma untada e enfarinhada (com uma das três farinhas usadas na própria receita), mantendo à temperatura de 220º C a 260º C, até que, espetando um palito ou um garfo, ele saia limpo (cerca de 30 minutos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14882-bolo-de-casca-de-banana-sem-leite-e-sem-gluten.html