

BOLO DE BANANA (SEM TRIGO E SEM LEITE)

INGREDIENTES

4 bananas

4 ovos

1/2 xícara de uvas passas

1/2 xícara de açúcar mascavo

1/2 xícara de óleo de girassol

1 xícara de farelo de aveia

1 xícara de farinha de arroz

canela

2 colheres (sopa) de fermento

2 colheres (sopa) de cacau 100%

MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque as bananas, os ovos, as uvas passas, o açúcar mascavo e o óleo de girassol e bata bem.

Em seguida, despeje essa mistura em um recipiente e acrescente o farelo de aveia, a farinha de arroz, a canela, o fermento e o cacau 100%, misturando com o auxílio de uma espátula.

Depois de misturar bem, coloque a massa em forminhas de cupcake ou em uma forma de bolo untada e enfarinhada.

Leve para assar a 180º C por aproximadamente 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15151-bolo-de-banana-sem-trigo-e-sem-leite.html>