BOLO DE BANANA SEM LACTOSE E RECHEADO COM BANANA E PASSAS

INGREDIENTES

5 bananas grandes do tipo prata (2 serão amassadas e 3 cortadas em rodelas)

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 e 1/2 xícaras de açúcar

2 ovos grandes ou 3 pequenos

1 xícara de leite sem lactose

1/2 xícara de óleo

1/2 xícara de passas sem caroço passadas na farinha de trigo

1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó

canela em pó a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Com auxílio de um garfo, amasse bem 2 bananas e reserve.

Em uma batedeira, bata bem os ingredientes líquidos (ovos, leite e óleo).

Coloque então os ingredientes sólidos (farinha de trigo e açúcar) e bata bem.

Com a batedeira desligada, misture as bananas amassadas e por último o fermento em pó (misture delicadamente).

Em uma forma untada e polvilhada com farinha de trigo, coloque metade ma massa, por cima as bananas fatiadas e as passas.

Coloque o restante da massa, polvilhe com canela e leve ao forno a 180° C por aproximadamente 50 minutos ou até que fique douradinho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17234-bolo-de-banana-sem-lactose-e-recheado-com-banana-e-passas.html