

BOLO DE BANANA E CACAU SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

- 4 ovos inteiros
- 7 bananas maduras (9 se forem pequenas)
- 1 xícara de leite de coco
- 2 xícaras de farinha de oleaginosas (amêndoas, castanhas, amendoim)
- 2 colheres (sopa) de adoçante culinário (xilitol, eritritol, stevia) ou açúcar de coco ou açúcar demerara
- 2 colheres (sopa) de cacau
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

- Bata na batedeira os ovos até ficarem bem espumosos
- Acrescente o leite de coco, a farinha, o cacau e o adoçante
- Misture
- Em uma forma untada com óleo de coco, coloque metade da massa
- Acrescente o restante da massa
- Leve para assar em forno preaquecido 180° C por aproximadamente 40 minutos
- Se sim, está pronto
- Espere esfriar uns 15 minutos para desenformar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1741-bolo-de-banana-e-cacau-sem-gluten.html>