

BOLO DE BANANA SEM LACTOSE

INGREDIENTES

3 bananas nanica maduras
3 gemas
1 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de aveia
1 xícara (chá) de amido de milho
1 xícara (chá) de polvilho
chia e castanhas a gosto
1 colher (sopa) de fermento em pó
3 claras em neves

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neves e reserve.

Em outro recipiente, amasse as bananas e adicione o óleo, as gemas e o açúcar.

Bata na batedeira até formar um creme (2 minutos).

Adicione os demais ingredientes, menos o fermento, misture bem.

Coloque o fermento, mexa devagar e por último acrescente a clara em neve, mexa lentamente.

Asse em forno preaquecido a 200° C, uns 30 minutos ou até dourar, depende do forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17875-bolo-de-banana-sem-lactose.html>