

BOLO DE BANANA SEM AÇÚCAR SEM OVO E SEM TRIGO

INGREDIENTES

5 bananas grande maduras

1/2 xícara de azeite extra virgem

1 xícara de granola

1 xícara de aveia em flocos

1 xícara de uva-passa

1 xícara de leite em pó desnatado

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque as bananas, o azeite e bata até ficar um creme e reserve.

Numa bacia, coloque a aveia, a granola, o leite, a uva-passa e misture.

Depois coloque o creme sobre a mistura dos ingredientes secos e com ajuda de uma colher de pau, misture bem.

Acrescente o fermento e misture levemente.

Unte uma forma de furo central com azeite e aveia em flocos finos.

Coloque a massa para assar em forno a 230° C por cerca de 20 a 30 minutos depende do forno (o meu fica pronto com 20 minutos).

Quando você espetar um palito e ele sair limpo o bolo estará pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20197-bolo-de-banana-sem-acucar-sem-ovo-e-sem-trigo.html>