

BOLO ESPECIAL DE BANANA LIGHT

INGREDIENTES

- 3 bananas maduras
- 1 xícara de uvas passas sem semente pretas, pode ser ameixas também
- 2 ovos pequenos
- 1/2 xícara de azeite
- 1 xícara de aveia flocos grossos
- 1/2 xícara de castanha-do-pará moída grosseiramente
- 2 colheres (sopa) rasas de açúcar de coco
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Na hora de assar unte a forma, mesmo que você tenha forma de silicone.

O ideal para essa receita é a forma de bolo inglês.

Bata tudo no liquidificador, menos o fermento, as castanhas e a metade das uvas passas.

Deixe isso para misturar manualmente, por último.

Leve para assar em forno preaquecido a 180º C por cerca de 35 minutos (o tempo pode variar muito dependendo da marca do seu forno).

Faça o teste enfiando um palitinho no centro do bolo, se sair limpo, o bolo estará assado.

Por fim, polvilhe canela com açúcar ou açúcar de coco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24914-bolo-especial-de-banana-light.html>