

BOLO DE BANANA, SEM FARINHA, SEM AÇÚCAR E SEM LEITE

INGREDIENTES

2 bananas

1/2 xícara de uvas passas

2 ovos

1/4 xícara de óleo

1 xícara de aveia em flocos

1 colher (sopa) de fermento em pó

canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador ou mixer as bananas, as uvas passas, os ovos, o óleo e o fermento.

Depois, com uma colher misture a aveia.

Coloque em uma forma pequena (usei aquelas de pudim com furo no meio) untada com óleo e aveia. Acrescente a canela em pó por cima.

Leve ao forno por 35 minutos a 210º C.

Para servir, pode colocar um pouco de mel por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25672-bolo-de-banana-sem-farinha-sem-acucar-e-sem-leite.html>